(D) **Gebrauchs- und Montageanleitung**
Induktions-Glaskeramik-Kochfeld

(GB) **Instructions for fitting and use**
Glass ceramic induction hob

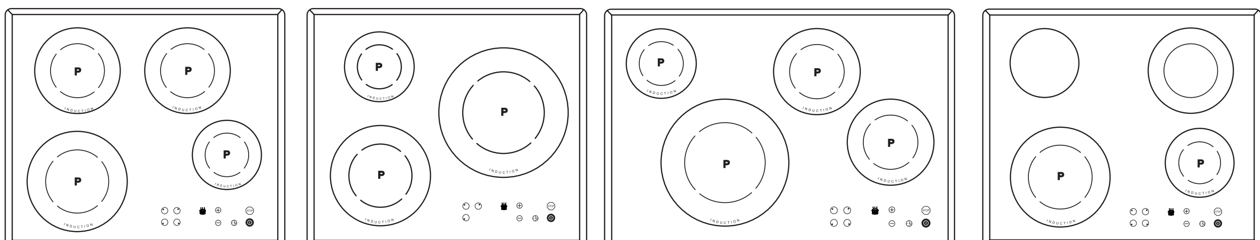
(F) **Instructions de montage et d'utilisation**
Table de cuisson vitrocéramique à induction

(NL) **Gebruiks- en montage-instructies**
Keramische inductiekookplaat

(I) **Istruzioni per uso e montaggio**
Piano di cottura ad induzione in vetroceramica

(E) **Instrucciones para el uso y montaje**
Encimera vitrocerámica per inducción

(P) **Manual de instruções de uso e de montagem**
Placa de cozinhar de indução em vitrocerâmica



225146 N21

GB 18
F 34
NL... 50
I 66
E... 82
P 98

Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

Altgeräte-Entsorgung



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Kochfeld ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt zu benutzen. Es darf nicht zweckentfremdet werden.

Hier finden Sie...

Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel „Was tun bei Problemen?“ nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Gebrauchs- und Montageanweisung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

Sicherheitshinweise.. 3
Für Anschluss und Funktion 3
Für das Kochfeld.. 3
Für Personen 3

Gerätebeschreibung 4
Bedienung durch Sensortasten.. 4

Bedienung.. 5
Das Kochfeld 5
Topferkennung.. 5
Betriebsdauerbegrenzung.. 5
Sonstige Funktionen 5
Überhitzungsschutz (Induktion) 5
Geschirr für Induktionskochfeld 6
Energiespartipps.. 6
Kochstufen 6
Restwärmeanzeige 6
Tastenbetätigung 7
Kochfeld und Kochzone einschalten...................................... 7
Kochzone ausschalten... 7
Kochfeld abschalten... 7
STOP-Funktion 8
Kindersicherung 8
Abschaltautomatik (Timer) 9
Kurzzeitwecker (Eier-Uhr).. 9
Ankochautomatik 10
Powerstufe (Kochzonen mit P) 11
Zweikreiszuschaltung bei Strahlungsheizkörpern
(nicht bei Induktion).. 11
Powermanagement.. 11

Reinigung und Pflege 12
Glaskeramik-Kochfeld.. 12
Spezielle Verschmutzungen 12

Was tun bei Problemen? 13

Montageanleitung 14
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur.............. 14
Belüftung.. 14
Einbau.. 14
Elektrischer Anschluss... 17
Technische Daten 17
Inbetriebnahme 17

Sicherheitshinweise

D

Für Anschluss und Funktion

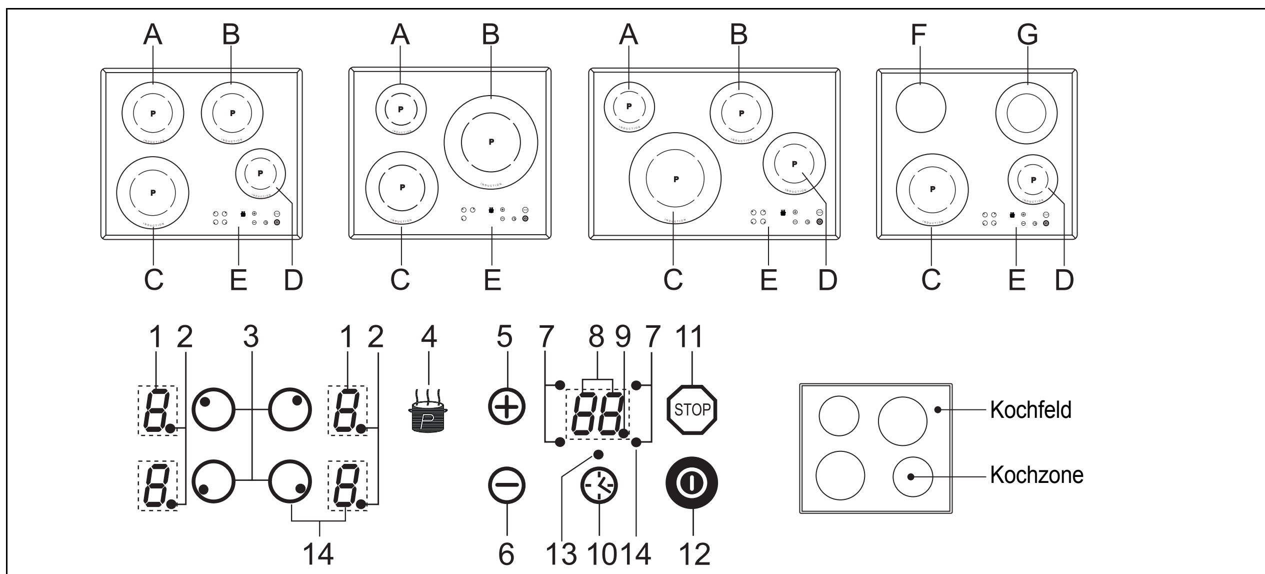
- Die Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen gebaut.
- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.

Für das Kochfeld

- **Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung (Powerstufe) das Induktionskochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!**
- Beachten Sie beim Kochen die hohe Aufheizgeschwindigkeit der Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen.
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Schalten Sie eine Kochzone nach Gebrauch unbedingt durch die Minus-Taste ab und nicht allein durch die Topferkennung.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochzone abschalten.
- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Glaskeramik-Kochfeldes das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Metallgegenstände (Küchengeschirr, Besteck ...) dürfen nie auf dem Induktionskochfeld abgelegt werden, weil sie heiß werden könnten. Verbrennungsgefahr!
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbare oder verformbare Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Metallgegenstände die am Körper getragen werden, können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht, Verbrennungsgefahr.
  Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.
- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!
- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnte. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen!
  Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen dürfen die Sensortasten nicht abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.

Für Personen

- **Vorsicht!**
  Personen, die mit dem Umgang der Einbaukochfläche nicht vertraut sind, dürfen diese nur unter Aufsicht betreiben. Kleinkinder grundsätzlich fernhalten und sicherstellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Achtung:**
  Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.
- Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sich vergewissern, dass ihre Implantate nicht durch das Induktionskochfeld beeinträchtigt werden (der Frequenzbereich des Induktionskochfeldes ist 20-50 kHz).



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

A. Induktionskochzone hinten links
B. Induktionskochzone hinten rechts
C. Induktionskochzone vorne links
D. Induktionskochzone vorne rechts
E. Touch-Control Bedienfeld
F. Kochzone hinten links (Strahlungsheizkörper)*
G. Kochzone hinten rechts (Strahlungsheizkörper)*
* Bei diesem Modell sind die beiden hinteren Kochzonen mit Strahlungsheizkörpern ausgestattet (keine Induktionskochfläche!). Das Kochgeschirr muss keine magnetischen Eigenschaften haben!

1. Kochstufen-Anzeige
2. Bereitschaftspunkt (Kochzone)
3. Kochzonenauswahl-Taste
4. Power-Taste
   Induktion: Powerstufe
   Strahlungsheizkörper: Zweikreiszuschaltung
5. Plus-Taste (erhöhen)
6. Minus-Taste (verringern)
7. Timer-Kontrollleuchte
8. Abschaltdauer-Anzeige
9. Bereitschaftspunkt der Abschaltautomatik
10. Timer-Selektions-Taste
11. STOP-Taste
12. Ein-/Aus-Taste
13. Kurzzeitwecker-Leuchte
14. nicht bei alle Modellen vorhanden

Bedienung durch Sensortasten

Die Bedienung des Glaskeramik-Kochfeldes erfolgt durch Touch-Control Sensortasten. Die Sensortasten funktionieren wie folgt: mit der Fingerspitze ein Symbol auf der Glaskeramikoberfläche kurz berühren. Jede korrekte Betätigung wird durch einen Signalton bestätigt. Nachfolgend wird die Touch-Control Sensortaste als „Taste” bezeichnet.

Ein/Aus-Taste (12)

Mit dieser Taste wird das gesamte Kochfeld ein- und ausgeschaltet. Die Taste ist sozusagen der Hauptschalter.

Kochzonenauswahl-Taste (3)

Durch Betätigung einer der zur Verfügung stehenden Kochzonenauswahl-Taste wird eine Kochzone ausgewählt, für die anschließend mit der Plus-Taste ⊕ oder Minus-Taste ⊖ eine Kochstufe eingestellt werden kann.

Minus-Taste (6) / Plus-Taste (5)

Mit diesen Tasten werden die Einstellungen der Kochstufen, der Abschaltautomatik und des Kurzzeitweckers vorgenommen. Durch die Minus-Taste wird der Anzeigewert verringert, durch die Plus-Taste erhöht. Der Anzeigewert kann gelöscht werden, indem beide Tasten gleichzeitig gedrückt werden.

Kochstufen-Anzeige (1)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

H	Restwärme
P	Powerstufe
⊔̱	Topferkennung
A	Ankochautomatik
STOP	Stop-Funktion
L	Kindersicherung (Child-Lock)

STOP-Taste (11)

Der Kochvorgang kann kurzzeitig durch die STOP-Funktion unterbrochen werden.

Timer-Selektions-Taste (10)

Zum Programmieren der Abschaltautomatik oder des Kurzzeitweckers.

Das Kochfeld

Die Kochfläche ist mit einem Induktionskochfeld ausgestattet. Eine Induktionsspule unterhalb der Glaskeramik-Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramik durchdringt und im Geschirrboden den wärmeerzeugenden Strom induziert.

Bei einer Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr von einem Heizelement über das Kochgefäß auf die zu garende Speise übertragen, sondern die erforderliche Wärme wird mit Hilfe von Induktionsströmen direkt im Kochgefäß erzeugt.

Vorteile des Induktionskochfeldes

- Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf (geeignetes Geschirr aus magnetisierbarem Material ist notwendig),
- erhöhte Sicherheit, da die Energie nur bei aufgesetztem Topf übertragen wird,
- Energieübertragung zwischen Induktionskochzone und Topfboden mit hohem Wirkungsgrad,
- hohe Aufheizgeschwindigkeit,
- Verbrennungsgefahr ist gering, da die Kochfläche nur durch den Topfboden erwärmt wird, überlaufendes Kochgut brennt nicht fest,
- schnelle, feinstufige Regelung der Energiezufuhr.

Topferkennung

Steht bei eingeschalteter Kochzone kein oder ein zu kleiner Topf auf der Kochzone, so erfolgt keine Energie-übertragung. Ein blinkendes U in der Kochstufenanzeige weist darauf hin.

Wird ein geeigneter Topf auf die Kochzone gestellt, schaltet sich die eingestellte Stufe ein und die Kochstufen-Anzeige leuchtet. Die Energiezufuhr wird unterbrochen, wenn das Gefäß entfernt wird, in der Kochstufenanzeige erscheint ein blinkendes U.

Falls kleinere Töpfe oder Pfannen aufgesetzt werden, bei denen die Topferkennung aber noch einschaltet, wird nur soviel Leistung abgegeben, wie diese benötigen.

Topferkennungsgrenzen

Kochzonen-Durchmesser (mm)	Mindestdurchmesser Topfboden (mm)
145	90
180	120
210	135
260	170

Der Mindestdurchmesser des Topfbodens ist bei einigen Modellen als Innenkreis auf der Kochzone abgebildet.

Betriebsdauerbegrenzung

Das Induktionskochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung.

Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe (siehe Tabelle).

Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird.

Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet, es ertönt ein kurzer Signalton und ein H erscheint in der Anzeige.

Die Abschaltautomatik hat gegenüber der Betriebsdauerbegrenzung Vorrang, d.h. die Kochzone wird erst abgeschaltet, wenn die Zeit der Abschaltautomatik abgelaufen ist (z.B. Abschaltautomatik mit 99 Minuten und Kochstufe 9 ist möglich).

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung in Stunden
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

Sonstige Funktionen

Bei längerem oder gleichzeitigem Betätigen von einer oder mehreren Sensortasten (z.B. durch einen versehentlich auf die Sensortasten gestellten Topf) erfolgt keine Schaltfunktion.

Es blinkt das Symbol ⌐ und ein zeitlich begrenzter Dauersignalton ertönt. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.

Zum Löschen des Symbols ⌐ die gleiche Taste betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.

Überhitzungsschutz (Induktion)

Bei längerem Gebrauch der Kochfläche mit voller Leistung kann bei hoher Raumtemperatur die Elektronik nicht mehr im erforderlichen Umfang gekühlt werden.

Damit keine zu hohen Temperaturen in der Elektronik auftreten, wird ggf. die Leistung der Kochzone selbsttätig heruntergeregelt.

Sollten bei normalem Gebrauch der Kochfläche und normaler Raumtemperatur häufig E2 angezeigt werden, so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend.
Fehlende Kühlöffnungen im Möbel oder fehlende Abschirmung können die Ursache sein. Ggf. ist der Einbau zu überprüfen.

Geschirr für Induktionskochfeld

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgefäß muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende Bodenfläche besitzen.

Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.

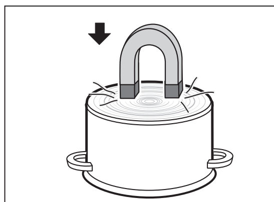
Geeignete Kochgefäße	Ungeeignete Kochgefäße
Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden	Gefäße aus Kupfer, rostfreiem Stahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik bzw. Terrakotta
Gusseiserne Gefäße mit emaillierten Boden	
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium mit Spezialboden	

So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

Führen Sie den nachfolgend beschriebenen Magnettest durch oder vergewissern Sie sich, dass das Gefäß das Zeichen für die Eignung zum Kochen mit Induktionsstrom trägt.

Magnettest:
Führen Sie einen Magneten an den Boden Ihres Kochgefäßes heran. Wird er angezogen, so können Sie das Kochgefäß auf der Induktionskochfläche benutzen.

Hinweis:
Beim Gebrauch induktionsgeeigneter Töpfe einiger Hersteller können Geräusche auftreten, die auf die Bauart dieser Töpfe zurückzuführen sind.



Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!

Energiespartipps

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Induktionskochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonendurchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.

Kochstufen

Die Heizleistung der Kochzonen kann in mehreren Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Stufen.

Kochstufe	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
1-2	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen **(niedrigste Leistung)**
3	Fortkochen
4-5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7-8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten
P	Powerstufe **(höchste Leistung)**

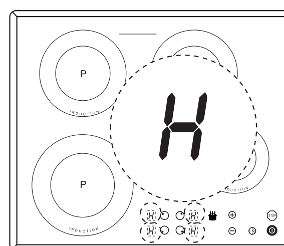
Restwärmeanzeige

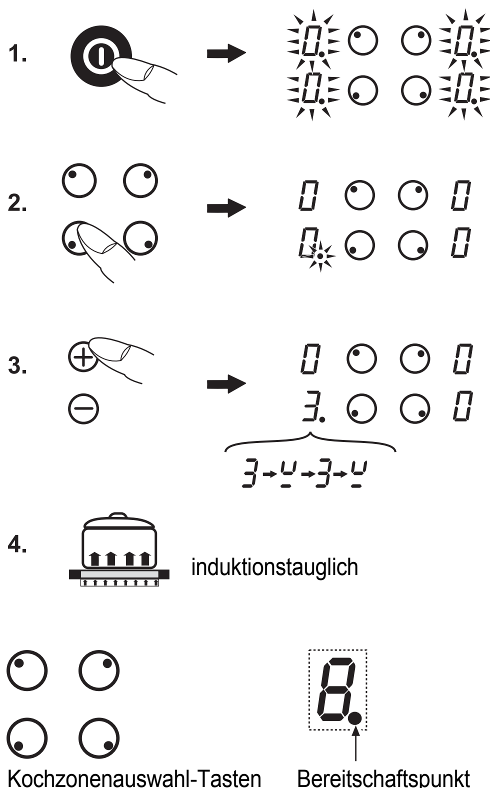
Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet.

Solange das H nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Nach dem Erlöschen des Buchstabens H kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Bei einer Induktionskochzone erhitzt sich die Glaskeramik nicht direkt, sondern wird lediglich durch die Rückwärme des Gefäßes erwärmt.





Tastenbetätigung

Die hier beschriebene Steuerung erwartet nach der Betätigung einer (Auswahl-) Taste **anschließend** die Betätigung einer nachfolgenden Taste.
Die Betätigung der nachfolgenden Taste muss grundsätzlich **innerhalb von 10 Sekunden begonnen werden**, ansonsten erlischt die Auswahl.

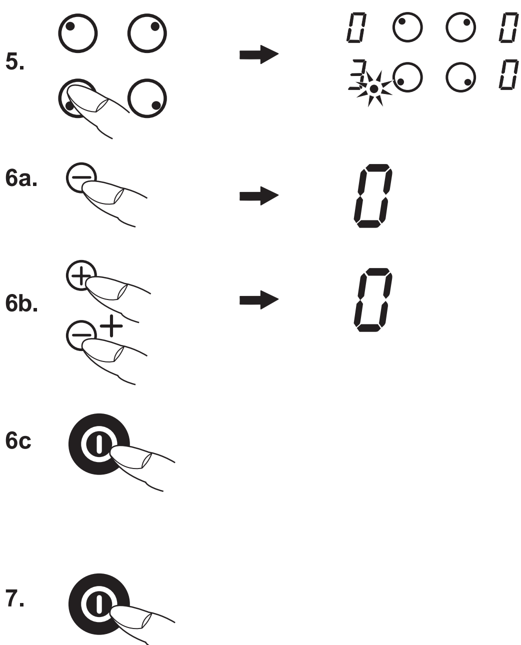
Die Plus-/ Minus-Tasten können einzeln angetippt werden oder permanent gedrückt gehalten werden.

Kochfeld und Kochzone einschalten

1. **Ein-/Aus-Taste** ◎ solange betätigen, bis die Kochstufenanzeigen 0 zeigen. Die Bereitschaftspunkte blinken. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Anschließend eine **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen (z.B. ⊙ für vorne links). Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.
3. Mit der **Plus-Taste** ⊕ oder **Minus-Taste** ⊖ eine Kochstufe auswählen. Durch die Plus-Taste wird die Kochstufe 1 eingeschaltet, durch die Minus-Taste die Kochstufe 9.
4. Einen **metallischen Kochtopf** auf die Kochzone stellen. Die Topferkennung schaltet die Induktionsspule ein.
   So lange kein metallischer Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird, wechselt die Anzeige zwischen der eingestellten Kochstufe und dem Symbol u. Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach 10 Minuten abgeschaltet. Hierzu Kapitel „Topferkennung” beachten.

Um zeitgleich auf anderen Kochzonen zu kochen, die Punkte 2 bis 4 wiederholt durchführen.

Bei Strahlungsheizkörpern muss das Kochgeschirr keine magnetischen Eigenschaften haben (nach Punkt 2 und 3 vorgehen).



Kochzone ausschalten

5. Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten. Dazu evtl. **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen.
6. a) **Minus-Taste** ⊖ mehrmals betätigen, bis die Kochstufenanzeige 0 anzeigt, oder

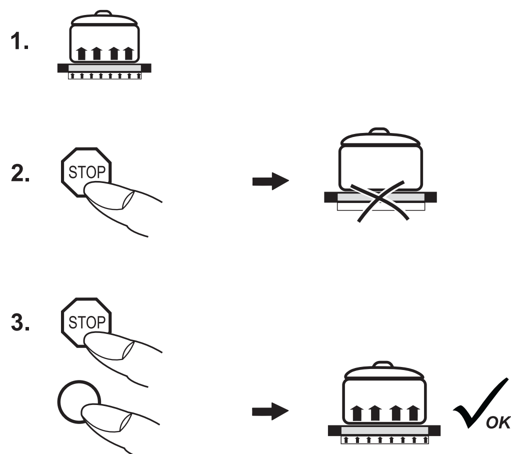
   b) **Minus-Taste** ⊖ und **Plus-Taste** ⊕ gleichzeitig einmal betätigen. Die Kochzone wird von jeder Kochstufe aus direkt ausgeschaltet, oder

   c) **Ein-/Aus-Taste** ◎ betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

Kochfeld abschalten

7. **Ein-/Aus-Taste** ◎ betätigen. Das Kochfeld wird unabhängig von der Einstellung vollständig ausgeschaltet.

STOP-Funktion

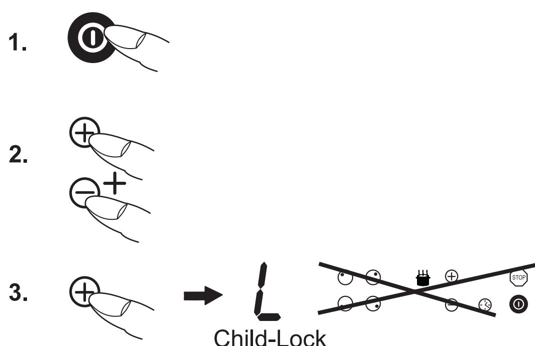


Der Kochvorgang kann kurzzeitig durch die STOP-Funktion unterbrochen werden, z.B. wenn es an der Haustüre klingelt. Um den Kochvorgang mit den gleichen Kochstufen fortzusetzen, muss die STOP-Funktion aufgehoben werden. Ein evtl. eingestellter Timer wird angehalten und läuft danach weiter.

Aus Sicherheitsgründen steht diese Funktion nur 10 Minuten zu Verfügung. Danach wird das Kochfeld ausgeschaltet.

1. Das Kochgeschirr steht auf den Kochzonen und die gewünschten Kochstufen sind eingestellt.
2. **STOP-Taste** betätigen. Anstelle der gewählten Kochstufen, leuchten nacheinander die Buchstaben S-T-O-P oder S-T-O auf.
3. Die Unterbrechung wird beendet, indem zuerst die **STOP-Taste** betätigt wird und danach **eine beliebige andere Taste** (ausgenommen Ein-/Aus-Taste).
   Die Betätigung der zweiten Taste muss innerhalb von 10 Sekunden erfolgen, ansonsten schaltet das Kochfeld ab.

Kindersicherung



Die Kindersicherung soll verhindern, dass Kinder versehentlich oder absichtlich das Induktionskochfeld einschalten. Dazu wird die Bedienung gesperrt.

Kindersicherung einschalten

1. **Ein-/Aus-Taste** betätigen um das Kochfeld einzuschalten.
2. Gleich darauf **Plus-Taste** ⊕ und **Minus-Taste** ⊖ gleichzeitig betätigen.
3. Anschließend die **Plus-Taste** ⊕ betätigen, um die Kindersicherung zu aktivieren. In den Kochstufen-Anzeigen erscheint ein L für Child-Lock; die Bedienung ist gesperrt und das Kochfeld schaltet ab.

Kindersicherung ausschalten

4. **Ein-/Aus-Taste** betätigen.
5. Gleich darauf **Plus-Taste** ⊕ und **Minus-Taste** ⊖ gleichzeitig betätigen.
6. Anschließend die **Minus-Taste** ⊖ betätigen, um die Kindersicherung auszuschalten. Das L erlischt.

Kindersicherung nur für einen Kochvorgang aufheben

Voraussetzung: Die Kindersicherung ist nach Punkt 1-3 eingeschaltet.

- **Ein-/Aus-Taste** betätigen.
- Gleich darauf **Plus-Taste** ⊕ und **Minus-Taste** ⊖ gleichzeitig betätigen.
  Jetzt kann vom Benutzer eine Kochzone eingeschaltet werden (dazu Kochzone auswählen und Kochstufe einstellen).
  Nach dem Ausschalten des Kochfeldes ist die Kindersicherung wieder aktiv (eingeschaltet).

Hinweis

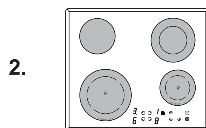
Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Kindersicherung aufgehoben, d.h. deaktiviert.

Abschaltautomatik (Timer)

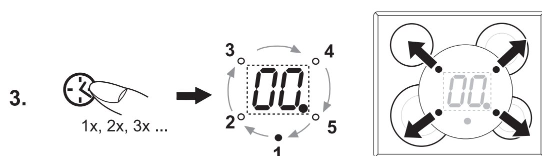
Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.



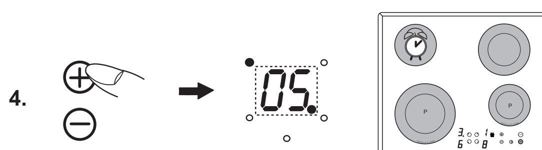
1. Das Kochfeld einschalten.



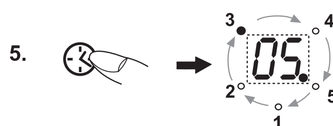
2. Eine oder mehrere Kochzonen einschalten und gewünschte Kochstufen wählen.



3. Die **Timer-Selektions-Taste** betätigen. Der Bereitschaftspunkt der Abschaltautomatik leuchtet.
   Die Taste weiter betätigen, bis die Timer-Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt.
   Wichtig: Timer-Kontrollleuchten können nur blinken, wenn die Kochzonen vorher eingeschaltet wurden (Kochstufe größer 0).



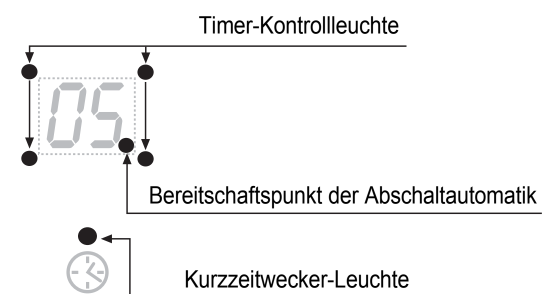
4. Gleich darauf durch die **Minus-Taste** ⊖ oder **Plus-Taste** ⊕ die Kochzeit von 1 bis 99 Minuten eingeben.
   Durch die Plus-Taste beginnt der Anzeigewert bei 01, durch die Minus-Taste bei 30.
   Durch gleichzeitiges Betätigen der Plus- und Minus-Taste wird die Einstellung zurückgesetzt (00).



5. Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die **Timer-Selektions-Taste** so oft betätigen, bis die Timer-Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt. Anschließend durch die **Minus-Taste** ⊖ oder **Plus-Taste** ⊕ die gewünschte Zeit einstellen.



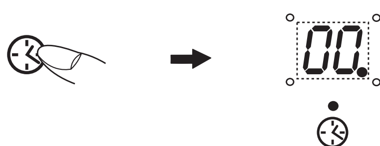
6. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Ein-/Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.



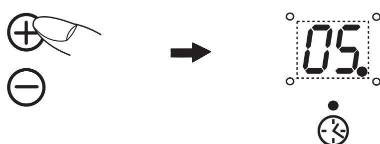
Hinweise

- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) die **Timer-Selektions-Taste** so oft betätigen, bis die Timer-Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt. Der Anzeigewert kann abgelesen und verändert werden.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Die jeweilige Kochzone anwählen (Timer-Kontrollleuchte blinkt) und Plus- und Minus-Taste gleichzeitig einmal betätigen.

Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

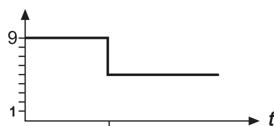


- Die **Timer-Selektions-Taste** betätigen, bis die Kurzzeitwecker-Leuchte über dieser Taste blinkt. Durch die **Minus-Taste** ⊖ oder **Plus-Taste** ⊕ die Zeit in Minuten einstellen.
- Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Ein-/Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.



Hinweis:

Der Kurzzeitwecker bleibt auch dann in Betrieb, wenn das Induktionskochfeld ausgeschaltet ist. Zum Ändern der Zeit das Kochfeld durch die **Ein-/Aus-Taste** einschalten.



Ankochautomatik

Bei der Ankochautomatik erfolgt das Ankochen mit Kochstufe 9. Nach einer bestimmten Zeit wird automatisch auf eine geringere Fortkochstufe (1 bis 8) zurückgeschaltet.

Bei Anwendung der Ankochautomatik muss lediglich die Fortkochstufe gewählt werden, mit der das Gargut weitergegart werden soll, weil die Elektronik selbständig zurückschaltet.

Die Ankochautomatik ist geeignet für Gerichte, die kalt aufgesetzt, mit hoher Leistung erhitzt und auf der Fortkochstufe nicht ständig beobachtet werden müssen (z.B. das Kochen von Suppenfleisch).

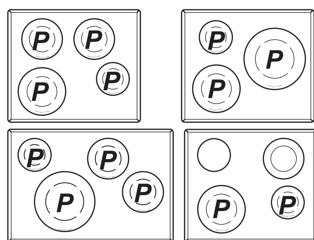
1. Eine Kochzone in Betrieb nehmen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten. Dazu evtl. eine **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen.
2. Kochstufe 9 einstellen. Durch erneutes Betätigen der **Plus-Taste** ⊕ wird die Ankochautomatik aktiviert.
   Die Kochstufenanzeige zeigt abwechselnd A und 9.
   Bei Induktion erscheint A und u̲, wenn kein Topf aufgesetzt wurde.
3. Gleich darauf durch die **Minus-Taste** ⊖ eine geringere Fortkochstufe 1 bis 8 wählen.
   A und die gewählte Fortkochstufe blinken abwechselnd.
4. Die Ankochautomatik läuft programmgemäß ab. Nach einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle) wird der Kochvorgang mit der Fortkochstufe fortgeführt.

Eingestellte Kochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-

Die Ankochzeiten sind bei Strahlungsheizkörpern um 20% erhöht.

Hinweise

- Während der Ankochautomatik kann mit der Plus-Taste ⊕ die Fortkochstufe erhöht werden. Die Betätigung der Minus-Taste ⊖ schaltet die Ankochautomatik ab.
- Belässt man nach Aktivierung der Ankochautomatik die Stufe 9 und wählt keine geringere Fortkochstufe, so wird die Ankochautomatik nach 10 Sek. automatisch ausgeschaltet und es bleibt Stufe 9 erhalten.
- Falls eine hohe Kochstufe oder die Powerstufe eingeschaltet wird, kann eventuell die Ankochautomatik wegen Überschreitung der maximalen Leistung abgeschaltet werden (siehe Powermanagement).



Powerstufe (Kochzonen mit P)

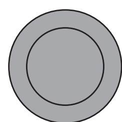
Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Eine große Menge Wasser kann schnell zum Kochen gebracht werden.

Die Powerstufe arbeitet für 10 Minuten, anschließend wird automatisch auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

1. Eine Kochzone muss eingeschaltet sein. Der Bereitschaftspunkt der Kochzone muss leuchten. Dazu evtl. **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen.
2. **Power-Taste** einmal betätigen, um die Powerstufe zu aktivieren. Die Kochstufenanzeige zeigt ein P.
3. Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch abgeschaltet. Das P erlischt und es wird auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

Hinweis:

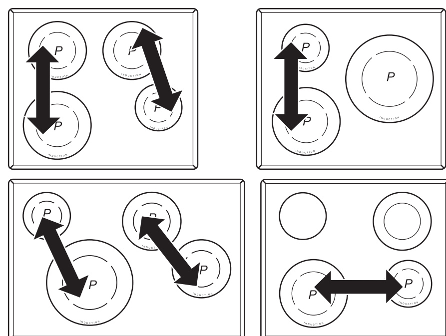
Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe die **Minus-Taste** ⊖ oder die **Power-Taste** betätigen.



Zweikreiszuschaltung bei Strahlungsheizkörpern (nicht bei Induktion)

Zum Einschalten des äußeren Heizkreises die Kochzone auswählen (Bereitschaftspunkt leuchtet) und die **Power-Taste** betätigen.

Zum Abschalten die Taste erneut betätigen oder die Kochzone ausschalten.



Module (Powermanagement)

Powermanagement

Je zwei Kochzonen sind -technisch bedingt- zu einem Modul zusammengefasst und verfügen über eine maximale Leistung.

Wird dieser Leistungsbereich beim Einschalten einer hohen Kochstufe oder der Powerfunktion überschritten, reduziert das Powermanagement die Kochstufe der zugehörigen Modul-Kochzone.

Die Anzeige dieser Kochzone blinkt zunächst, danach wird die maximal mögliche Kochstufe konstant angezeigt.



- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
- Beim Reinigen darauf achten, dass nur kurz über die **Ein/Aus-Taste** gewischt wird. Damit wird ein versehentliches Einschalten vermieden!

Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig! Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Reinigung nach Gebrauch

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

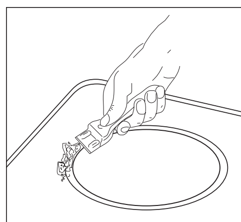
Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.



Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

Was tun bei Problemen? (D)



Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. einem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten?

- hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- ist das Netzanschlusskabel angeschlossen?
- Sind die Sensortasten verriegelt (Kindersicherung), d.h. ein L wird angezeigt?
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.
- Wird falsches Geschirr verwendet? Siehe Kapitel „Geschirr für Induktionskochfeld".

Das Symbol ⌐ blinkt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Dauersignalton.

Es liegt eine Dauerbetätigung der Touch-Control Sensortasten durch übergekochte Speisen, Kochgeschirr oder andere Gegenstände vor.
Abhilfe: die Oberfläche reinigen oder den Gegenstand entfernen. Zum Löschen des Symbols ⌐ die gleiche Taste betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.

Der Fehlercode E2 wird angezeigt?

Die Elektronik ist zu heiß. Den Einbau des Kochfeldes prüfen, speziell auf gute Belüftung achten.
Siehe Kapitel Überhitzungsschutz.

Der Fehlercode U400 wird angezeigt?

Das Kochfeld ist falsch angeschlossen. Die Steuerung schaltet nach 1s ab und es ertönt ein Dauersignalton. Die richtige Netzspannung anschließen.

Es wird ein Fehlercode (ERxx oder Ex) angezeigt?

Es liegt ein technischer Defekt vor. Bitte den Kundendienst rufen.

Es erscheint das Topfzeichen u̲ ?

Eine Kochzone wurde eingeschaltet und das Kochfeld erwartet das Aufsetzen eines geeigneten Topfes (Topferkennung). Erst dann wird Leistung abgegeben.

Das Topfzeichen u̲ erscheint weiter, obwohl ein Kochgefäß aufgesetzt wurde?

Das Kochgefäß ist für Induktion ungeeignet oder es hat einen zu kleinen Durchmesser.

Die verwendeten Kochgefäße geben Geräusche ab?

Das ist technisch bedingt; es besteht keine Gefahr für das Induktionskochfeld bzw. das Gefäß.

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten nach?

Das ist normal, weil die Elektronik abgekühlt wird.

Das Kochfeld gibt Geräusche ab (Klick- bzw. Knackgeräusch)?

Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.

Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

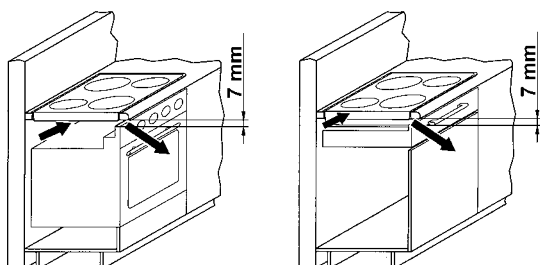
Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Glaskeramik-Kochfeldes das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Verwendung von Wandabschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 40 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärmefestem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

Belüftung

- Die Rückwand des Unterschranks muss im Bereich des Arbeitsplattenausschnitts offen sein, damit ein Luftaustausch gegeben ist.
- Die vordere Traversleiste des Möbels ist zu entfernen, damit eine Luftdurchlassöffnung von mind. 7mm unterhalb der Arbeitsplatte über die gesamte Breite des Gerätes entsteht.



- Eventuelle Traversleisten unterhalb der Arbeitsplatte müssen mindestens im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes entfernt werden.
- Der Abstand zwischen Induktionskochfeld und Küchenmöbel bzw. Einbaugeräten muss so gewählt werden, dass eine ausreichende Be- und Entlüftung der Induktion gewährleistet ist.
- Übermäßige Hitzeentwicklung von unten z.B. von einem Backofen ohne Querstromlüfter ist zu vermeiden.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.

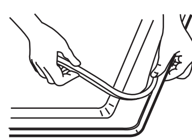
Einbau

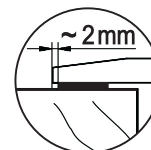
Wichtige Hinweise

- Liegt das Kochfeld über Möbelteilen (Seitenwände, Schubkästen, etc.), so muss ein Zwischenboden, im Mindestabstand von 20 mm zur Kochfeldunterseite eingebaut werden, sodass eine zufällige Berührung nicht möglich ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbare Gegenstände direkt neben dem Kochfeld angeordnet bzw. gelegt werden.

Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.





- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln etc.) ist die evtl. an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien (Kitt) vorzunehmen.
- **Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben!** Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.

Arbeitsplattenausschnitt

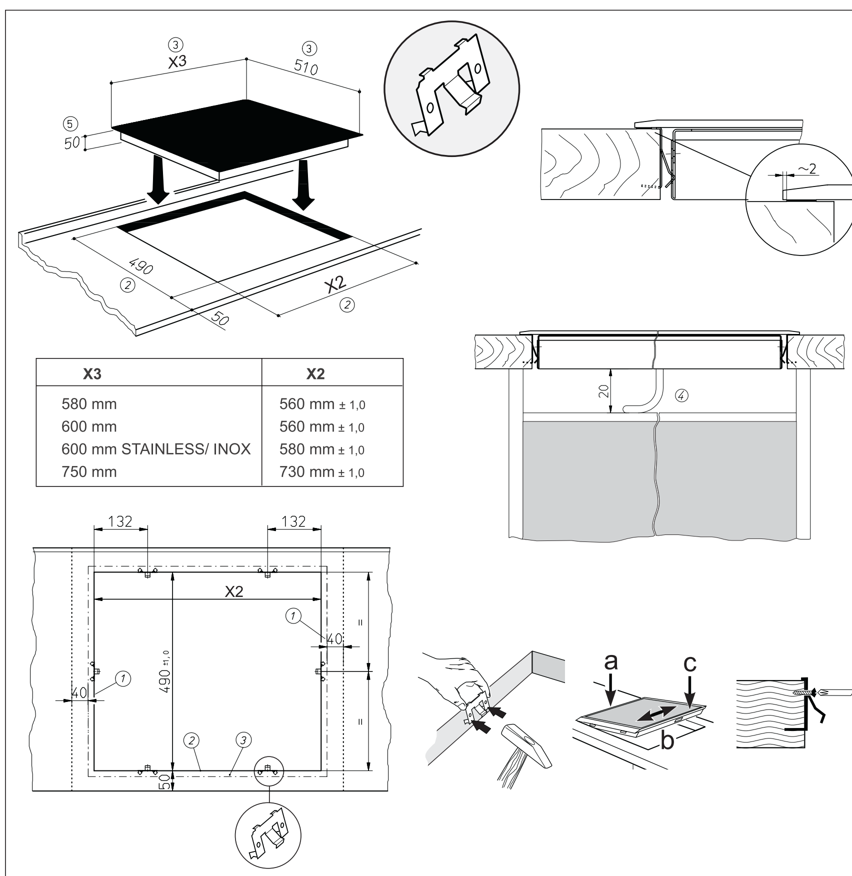
Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt.

Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen.

Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.

Das Glaskeramik-Kochfeld wird entweder mit Clipsen oder mit Laschen befestigt.



X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 1,0

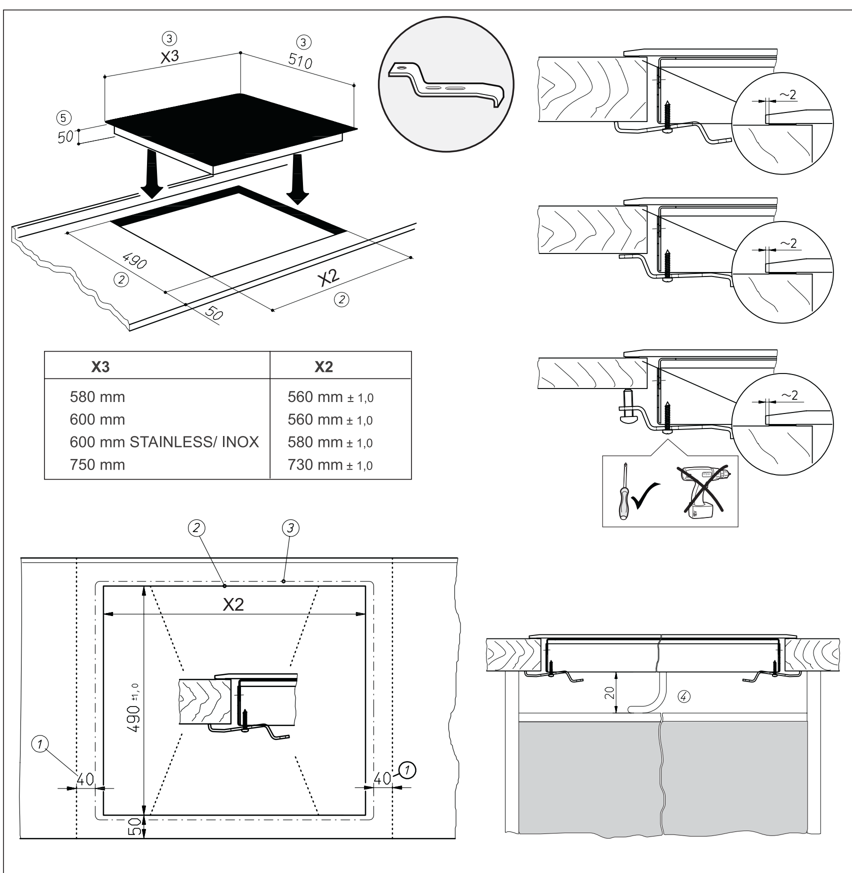
Clipse

- Die Clipse in den angegebenen Abständen in den Arbeitsplatten-Ausschnitt einschlagen. Durch den horizontalen Anschlag ist keine Höhenausrichtung erforderlich.
- Wichtig: der horizontale Anschlag der Clipse muss bündig auf der Arbeitsplatte aufliegen. (Bruchgefahr vermeiden)
- Gemäß Abbildung die Kochfläche links anlegen (a), ausrichten (b) und einclipsen (c).
- Zur Sicherung der Clipse können Schrauben eingesetzt werden.

Wichtig:

Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!

1 Mindestabstand zu benachbarten Wänden
2 Ausfräsmaß
3 Kochfeldaussenmaß
4 Kabeldurchführung in Rückwand
5 Einbauhöhe



X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 1,0

Lasche

- Das Kochfeld einsetzen und ausrichten.
- Von unten die Laschen mit Schrauben an den vorgesehenen Befestigungslöchern einsetzen, ausrichten und festziehen.
- Die Schrauben nur mit einem Schraubendreher von Hand anziehen; keinen Akkuschrauber verwenden.
- Auf die richtige Lage der Lasche bei dünnen Arbeitsplatten achten. Zum Ausgleich muss eine metrische Schraube an der Lasche eingesetzt werden.

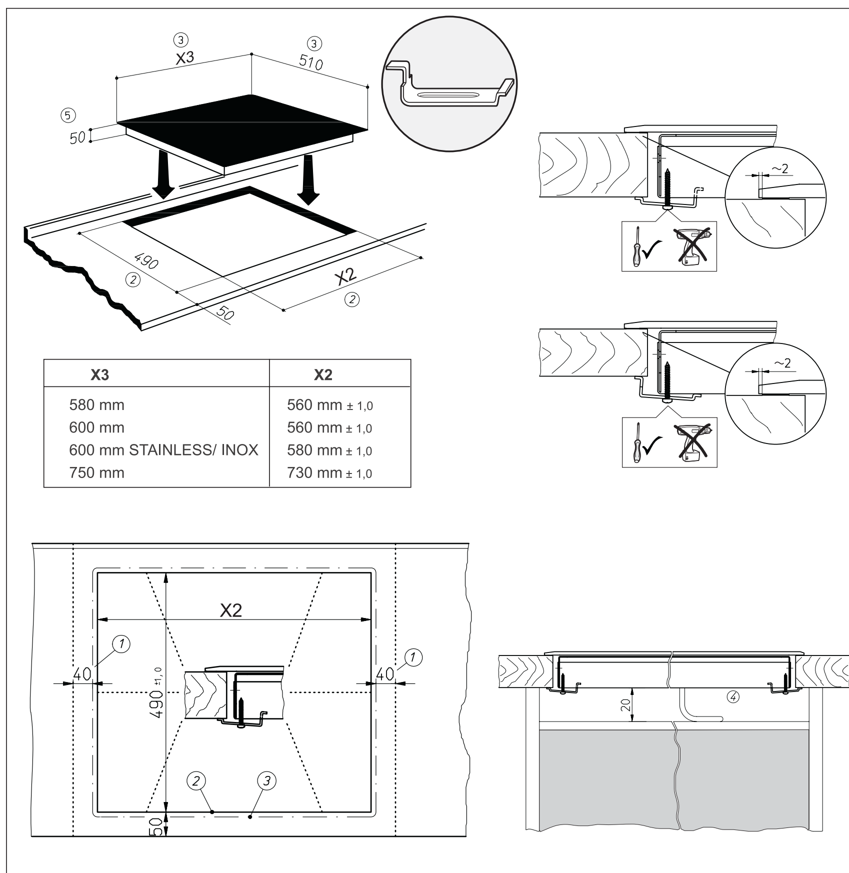
Wichtig:

Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!

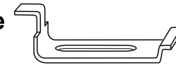
1 Mindestabstand zu benachbarten Wänden
2 Ausfräsmaß
3 Kochfeldaussenmaß
4 Kabeldurchführung in Rückwand
5 Einbauhöhe

Montageanleitung

D



X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 1,0

Lasche 

- Das Kochfeld einsetzen und ausrichten.
- Von unten die Laschen mit Schrauben an den vorgesehenen Befestigungslöchern einsetzen, ausrichten und festziehen.
- Die Schrauben nur mit einem Schraubendreher von Hand anziehen; keinen Akkuschrauber verwenden.
- Auf die richtige Lage der Lasche bei dünnen Arbeitsplatten achten.

Wichtig:

Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!

1 Mindestabstand zu benachbarten Wänden
2 Ausfräsmaß
3 Kochfeldaussenmaß
4 Kabeldurchführung in Rückwand
5 Einbauhöhe

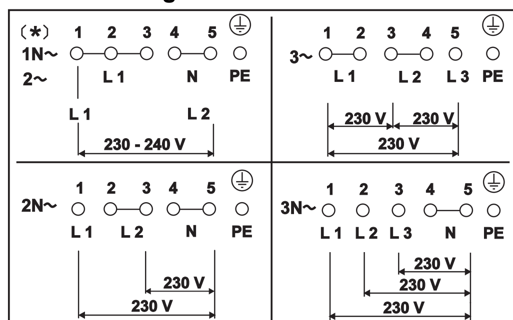
Elektrischer Anschluss

- **Der elektrische Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!**
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluss des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Bei Anschluss und Reparatur Gerät mit einer dieser Einrichtungen stromlos machen.
- Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.
- Die überschüssige Kabellänge muss aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden.
- Bitte beachten Sie, dass die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Zum Anschluss muss der Schalterteildeckel auf der Geräteunterseite gelöst werden, um an die Anschlussklemme zu gelangen. Nach dem Anschluss muss der Deckel wieder befestigt und die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsschelle gesichert werden.
- Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ H05 VV-F entsprechen.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- Achtung: Falschanschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen.

Anschlusswerte

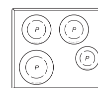
Netzspannung: 400-415V 2N~, 50-60 Hz
Komponentennennspannung: 230 - 240V

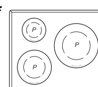
Anschlussmöglichkeiten

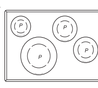


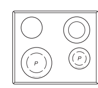
* Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen

Technische Daten

Abmessungen	
Kochfeld Höhe/ Breite/ Tiefe mm	50 x 600 x 510
Kochzonen	
hinten links Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)*
vorne links Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
vorne rechts Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
hinten rechts Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)*
Kochfeld, gesamt kW	7,4

Abmessungen	
Kochfeld Höhe/ Breite/ Tiefe mm	50 x 600 x 510
Kochzonen	
hinten links Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
vorne links Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
rechts Ø cm / kW	26/ 2,4 (3,2)*
Kochfeld, gesamt kW	6,9

Abmessungen	
Kochfeld Höhe/ Breite/ Tiefe mm	50 x 750 x 510
Kochzonen	
hinten links Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
vorne links Ø cm / kW	26/ 2,4 (3,2)*
vorne rechts Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)*
hinten rechts Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)*
Kochfeld, gesamt kW	7,4

Abmessungen	
Kochfeld Höhe/ Breite/ Tiefe mm	50 x 600 x 510
Kochzonen	
hinten links Ø cm / kW	14,5/ 1,2
vorne links Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
vorne rechts Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
hinten rechts Ø cm / kW	18 bzw. 12/ 1,7 bzw. 0,7
Kochfeld, gesamt kW	6,6

* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

Inbetriebnahme

Nach dem Einbau des Feldes und nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung und es wird eine Serviceinformation für den Kundendienst angezeigt.

Mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche des Kochfeldes wischen und anschließend trockenreiben.

Disposing of the packaging

Please dispose of the packaging that came with your appliance in an environmentally friendly way. Recycling in this way saves on resources and cuts down on waste.

Disposing of old appliances



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring that this product is disposed of correctly, you will help to protect the environment and human health, which could otherwise be harmed through the inappropriate disposal of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Correct use

The hob is to be used solely for preparing food in the home. Do not use the appliance for any other purpose.

For your information...

Please read this manual carefully before using your appliance. It contains important safety advice; it explains how to use and look after your appliance so that it will provide you with many years of reliable service.

Should a fault arise, please first consult chapter "What to do if trouble occurs?". You can often fix minor problems yourself, without having to call in an engineer.

Please keep this manual in a safe place and pass it on to new owners for their information and safety.

Safety instructions 19
- Connection and operation 19
- For the hob 19
- For persons 19

Appliance description 20
- Operating the hob with the touch keys 20

Operation 21
- The hob 21
- Pan recognition 21
- Operating time limit 21
- Other functions 21
- Protection against overheating (induction) 21
- Cookware for induction hobs 22
- How to cut power consumption 22
- Power settings 22
- Residual heat display 22
- Operating the buttons 23
- Switching on the hob and cooking zones 23
- Switching off a cooking zone 23
- Switching off the hob 23
- STOP function 24
- Childproof lock 24
- Automatic switch-off (timer) 25
- Minute minder (egg timer) 25
- Automatic boost function 26
- Power boost setting (cooking zones marked with a P) 27
- Dual circuit activation for radiant heating elements (not for induction) 27
- Power management 27

Cleaning and Care 28
- Glass ceramic hob 28
- Specific soiling 28

What to do if trouble occurs 29

Instructions for assembly 30
- Safety instructions for kitchen unit fitters 30
- Venilation 30
- Installation 30
- Electrical connection 33
- Technical data 33
- Start of operation 33

Connection and operation

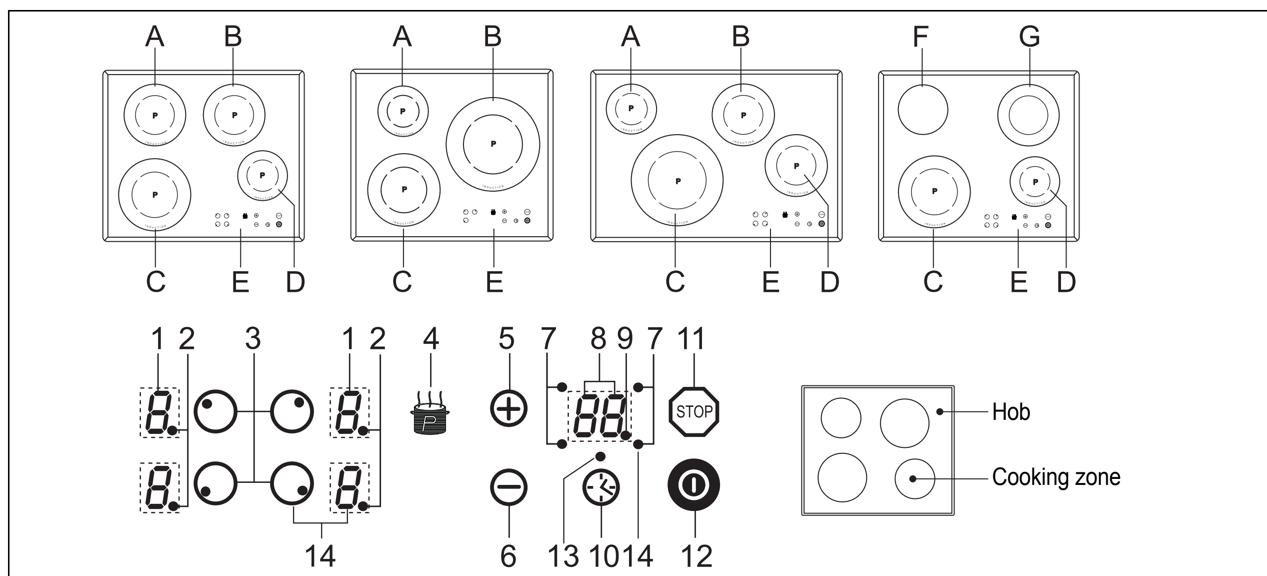
- The appliances are constructed in accordance with the relevant safety regulations.
- Fitting a mains socket, repairing and servicing the appliance are jobs that should be carried out by a qualified electrician according to valid safety regulations. For your own safety, do not allow anyone other than a qualified service technician to install, service or repair this appliance.

For the hob

- **Owing to the very fast reaction at the high power setting (power max.), do not use the induction hob without supervision!**
- When cooking, pay attention to the heat-up speed of the cooking zones. Avoiding boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on.
- Take care when using simmering pans for the simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob, in the event of which no liability will be assumed.
- It is essential that you switch off a cooking zone after using it with the respective minus button and not just with the pan recognition device.
- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Always prepare meals with fats and oils under supervision. Never extinguish ignited fats and oils with water! Put the lid on the pan and switch off the cooking zone.
- The glass ceramic hob is extremely robust. Avoid dropping hard objects onto the glass ceramic hob. Sharp objects which fall onto your hob might break it.
- If cracks, fractures or any other defects appear in your glass ceramic hob, immediately switch off the appliance. Disconnect fuse immediately and call Customer Service.
- If the hob cannot be switched off due to a defect in the sensor control immediately disconnect your appliance and call the Customer service.
- Take care when working with home appliances! The connecting cable must not contact the hot cooking zones.
- The glass ceramic hob should not be used as a storage area.
- Do not put kitchen foil or plastic onto the cooking zones. Keep everything which could melt, such as plastics, foil and in particular sugar and sugary foods, away from the hot cooking zone. Use a special glass scraper to immediately remove any sugar from the ceramic hob (when it is still hot) in order to avoid damaging the hob.
- Metal items (pots and pans, cutlery, etc.) must never be put down on the induction hob since they may become hot. Risk of burning!
- Do not place combustible, volatile or heat deformable objects directly underneath the hob.
- Metal items worn on your body may become hot in the immediate vicinity of the induction hob. Caution, danger of burns.
  Non-magnetisable objects (e.g. gold or silver rings) are not affected.
- Never use the cooking zones to heat up unopened tins of food or packaging made of material compounds. The power supply may cause them to burst!
- Keep the sensor buttons clean since the appliance may consider dirt to be finger contact. Never put anything (pans, tea towels etc.) onto the sensor keys!
  If food boils over onto the sensor keys, we advise you to activate the OFF button.
- Hot pans should not cover the sensor keys, otherwise the appliance switches itself off automatically. In this case the oven automatically shuts off.
- If there are any pets in the apartment which could come near the hob, activate the childproof lock.
- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.

For persons

- **Caution!**
  People who are not familiar with the built-in hob must only be allowed to operate it under supervision. Generally keep little children away from the appliance and never allow them to play with the appliance.
- **Attention!**
  The surfaces of the heating and cooking zones become hot during use. Keep small children away at all times.
- Persons with cardiac pacemakers or implanted insulin pumps must make sure that their implants are not affected by the induction hob (the frequency range of the induction hob is 20-50 kHz).



The decorative design may deviate from the illustrations.

A. Induction cooking zone back left
B. Induction cooking zone back right
C. Induction cooking zone front left
D. Induction cooking zone front right
E. Touch-Control operating panel
F. Cooking zone back left (radiant heating element)*
G. Cooking zone back right (radiant heating element)*
* For this model the two cooking zones at the back are equipped with radiant heating elements (they are not induction-heated). Pots and pans do not need to have magnetic properties.

1. Power setting display
2. Stand-by dot (cooking zone)
3. Cooking zone selection button
4. Power button
   Induction: Power boost
   Radiant heating elements: Switching on the second element
5. Plus button (raise)
6. Minus button (lower)
7. Timer indicator lamp
8. Switch-off time display
9. Stand-by dot for the automatic switch-off device
10. Timer selection button
11. STOP button
12. ON/OFF button
13. Minute minder lamp
14. Not present for all models

Operating the hob with the touch keys

The ceramic glass hob is operated with touch control sensor buttons. The touch keys are operated as follows: touch a symbol on the surface of the ceramic glass plate. A buzzer will indicate when the controls have been operated correctly. The touch control sensor button will then be indicated as “button”.

ON/OFF button (12)

This button is used to switch the entire hob on and off. It is, as it were, the main switch.

Cooking zone selection button (3)

Pressing one of the cooking zone selection buttons available will select a cooking zone, for which the plus button ⊕ or the minus button ⊖ may be used to set the cooking level.

Minus button (6) / Plus button (5)

These buttons are used to set the cooking levels, the automatic switch-off device and the minute minder. The minus button reduces the setting and the plus button raises it. The setting will be shown when both buttons are pressed simultaneously.

Power setting display (1)

The power setting display shows the power setting which has been selected, or:

H	Residual heat
P	Power boost setting
u̲	Pan recognition device
A	Automatic parboiling mode
STOP	Stop function
L	Childproof lock

STOP button (11)

The STOP function can be used to briefly stop the cooking process.

Timer selection button (10)

For programming the automatic switch-off device (timer) and the minute minder.

The hob

The hob is equipped with an induction cooking mode. An induction coil underneath the glass ceramic hob generates an electromagnetic alternating field which penetrates the glass ceramic and induces the heat-generating current in the pot base.

With an induction cooking zone the heat is no longer transferred from a heating element through the cooking pot into the food being cooked but the necessary heat is generated directly in the container by means of induction currents.

Advantages of the induction hob

- Energy-saving cooking through the direct transfer of energy to the pot (suitable pots/pans made of magnetisable material are required).
- Increased safety as the energy is only transferred when a pot is placed on the hob.
- Energy transfer between induction cooking zone and pot base with high efficiency.
- High heat-up speed.
- The risk of burns is low as the cooking area is only heated through the pan base, any food which boils over does not stick to the surface.
- Rapid, sensitive control of the energy supply.

Pan recognition

If a cooking zone is switched on and there is no pan on the zone or if the pan is too small, there will be no transmission of power. A blinking U in the cooking level display points this out.

If a suitable pot or pan is placed on the cooking zone, the power setting will switch on and the power setting display will light up. The power supply will be cut off when the pan is removed and the power setting display will indicate a blinking U.

If the pots and pans placed on the cooking zone are of smaller dimension, and the pan recognition still switches on, then the power supply will take place with less power.

Pan recognition limits

Cooking zone diameter (mm)	Minimum diameter of the base of a pot (mm)
145	90
180	120
210	135
260	170

The minimum diameter of the base of a pot is indicated as an inner circle on the cooking zones of some of the models.

Operating time limit

The induction hob has an automatic time limit function.

The duration of continuous use of each cooking zone depends on the cooking level selected (see chart), provided that the setting of a respective cooking zone is not adjusted during the period of use.

If the operation time limit has been activated, the cooking zone will switch off, a short signal will sound and an H will appear in the display.

The automatic switch-off function overrules the operation time limit, i.e. the cooking zone is only switched off when the period of time of the automatic switch-off device has expired (e.g. automatic switch-off after 99 minutes and cooking level 9 is possible).

Power setting	Operating time limit in hours
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

Other functions

If two or more sensors are pressed at the same time – e.g. when a pan is mistakenly put onto a sensor button – no function is activated.

The symbol r' will blink and a time-limited continuous signal will sound. After a few seconds the appliance will switch off. Please remove the item located in front of the sensor buttons.

To delete the r' symbol press the same button or switch the hob off and on.

Protection against overheating (induction)

If the hob is used at full power for a lengthy period, the electronics may no longer be cooled to the necessary extent at room temperature.

To ensure that no excessive temperatures occur in the electronics, the power of the cooking zones may be reduced automatically.

Should E2 be displayed frequently during normal use of the hob and at normal room temperature, it is likely that cooling is not sufficient.

The reason may be that there are no openings for cooling purposes in the kitchen units or that there is no insulation. It may be necessary to check the installation of the hob.

Cookware for induction hobs

The cookware used for the induction cooking zone must be made of metal, have magnetic properties and a sufficient base area.

Only use pots with a base suitable for induction.

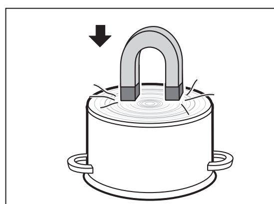
Suitable cookware	Unsuitable cookware
Enamelled steel pots with thick base	Pots made of copper, stainless steel, aluminium, ovenproof glass, wood, ceramic and terracotta
Cast iron pots with an enamelled base	
Pots made of multi-layer stainless steel, stainless ferrite steel and aluminium with special base	

This is how to establish the suitability of a pot:

Conduct the magnet test described below or make sure that the pot bears the symbol for suitability for cooking with induction current.

Magnet test:
Move the magnet towards the base of your cookware. If it is attracted, you can use the cookware on the induction hob.

Note!
When using pans suitable for induction from some manufacturers, noises may occur which are attributable to the design of these pans.



Take care when using simmering pans for the simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob, in the event of which no liability will be assumed.

How to cut power consumption

The following are a few useful hints to help you cut your consumption of energy and use your new induction hob and the cookware efficiently.

- The base of your cooking pots should be the same size as the cooking zone.
- When buying cooking pots note that it is frequently the diameter of the top of the pot that it indicated. This is usually larger than the base of a pot.
- Pressure cookers are particularly low on energy and time required thanks to the pressure and the fact that they are tightly closed. Short cooking times mean that vitamins are preserved.
- Always make sure that there is sufficient fluid in your pressure cooker since the cooking zone and the cooker may be damaged as a result of overheating if the cooker boils dry.
- Always close cooking pots with a suitable lid.
- Use the right pot for the quantity of food you are cooking. A large pot which is hardly filled will use up a lot of energy.

Power settings

The heating power of the cooking zones can be set at various power levels. In the chart you will find examples of how to use each setting.

Cooking level	Suitable for
0	Off, using remaining heat
1-2	Keeping food warm, simmering small quantities of food **(lowest setting)**
3	Simmering
4-5	Simmering larger quantities, roasting larger pieces of meat through.
6	Roasting, getting juices
7-8	Roasting
9	Bringing to the boil, browning, roasting
P	Power setting **(greatest output)**

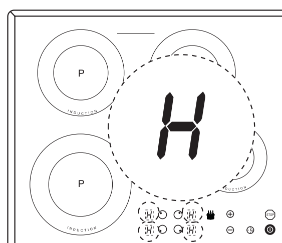
Residual heat display

The glass ceramic hob is equipped with a H residual heat display.

As long as the H lights up after the cooking zone has been switched off, the residual heat can be used for melting food or for keeping food warm.

The cooking zone may still be hot when the letter H no longer lights up. Risk of burns!

The ceramic hob is not directly heated in the case of an induction cooking zone; it only heats up due to the effect of heat reflected by the pan.



Operating the buttons

The controls described here expect the pressing of a (selection) button **to be followed** by the pressing of a subsequent button.
The pressing of a subsequent button must always **commence within 10 seconds**, otherwise the selection will be deleted.
The plus and minus buttons can be touched individually or be permanently pressed.

Switching on the hob and cooking zones

1. **Press the on/off button** until the power setting displays indicate 0. The stand-by dots will blink. The controls are ready for operation.
2. Then press a **cooking zone selection button** (e.g. for front left). The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.
3. Use the **plus button** ⊕ or **minus button** ⊖ to select a cooking level. The plus button will activate power setting 1 and the minus button power setting 9.
4. Put a **metal cooking pot** onto the cooking zone. The pan recognition device will activate the induction coil. As long as no metal cooking pot is placed onto the cooking zone, the display will alternate between the power level set and the symbol. If no pot is placed on the cooking zone it will switch off after 10 minutes for reasons of safety. Please refer to the section on "Pan recognition" .

Repeat items 2 to 4 in order to cook on other cooking zones at the same time.
Cooking pots and pans will not need to have magnetic properties in the case of radiant heating elements (proceed according to items 2 and 3).

1.

2.

3.

4. Suitable for induction cooking



Cooking zone selection buttons   Stand-by dot

Switching off a cooking zone

5. The stand-by dot of the cooking zone selected must light up. It may be necessary to press the **cooking zone selection button**.
6. a) Press the **minus button** ⊖ several times until the power setting display shows 0, or

   b) press the **minus button** ⊖ and **the plus button** ⊕ once at the same time. The cooking zone is switched off direct irrespective of the power setting or

   c) press the **on/off button**. The entire hob will be switched off (all of the cooking zones are switched off).

5.

6a.

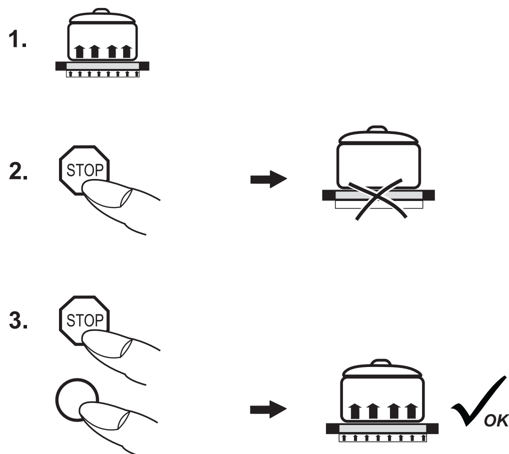
6b.

6c

Switching off the hob

7. Press the **on/off button**. The hob will be completely switched off, irrespective of any settings.

7.

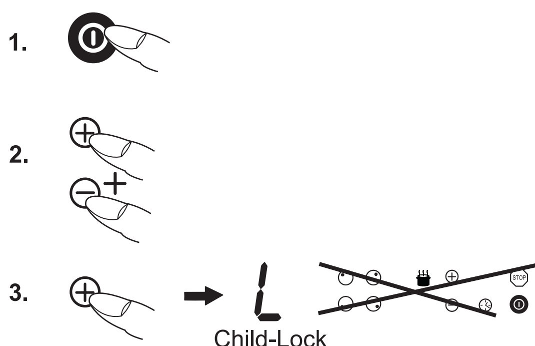


STOP function

The cooking process can be briefly interrupted with the STOP function, e.g. if the doorbell rings. The STOP function must be released in order to continue cooking at the same power level. If a timer has been set it will pause and will then continue.

This function is only available for 10 minutes for reasons of safety. The hob will then be switched off.

1. Pots and pans are on the cooking zones and the required power levels have been set.
2. Press the **STOP button** ⓢ. The letters S-T-O-P or S-T-O will be shown one after another instead of the cooking levels previously selected.
3. The interruption is ended by firstly pressing the **STOP button** ⓢ and then pressing any **other button** (except the on/off button).
   The second button must be pressed within 10 seconds, otherwise the hob will switch off.

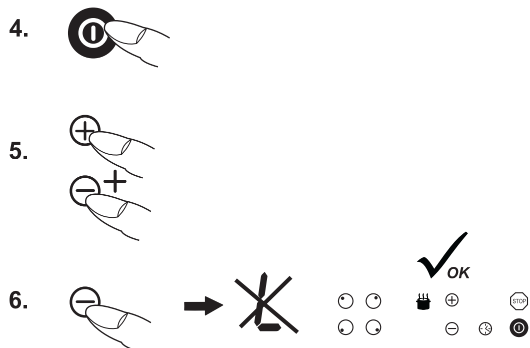


Childproof lock

The childproof lock serves the purpose of preventing children from switching on the hob either accidentally or intentionally. The controls are blocked.

Switching on the child-safety lock

1. Press the **on/off button** ⓞ in order to switch on the childproof lock.
2. Then immediately press the **plus button** ⊕ and the **minus button** ⊖ simultaneously.
3. Then press the **plus button** ⊕ in order to activate the childproof lock. The power setting displays will indicate an L for child lock, the controls will be inaccessible and the hob will switch off.



Switching off the childproof lock

4. **Press the on/off button** ⓞ.
5. Then immediately press the **plus button** ⊕ and the **minus button** ⊖ simultaneously.
6. Then press the **minus button** ⊖ in order to deactivate the childproof lock. The L will go off.

De-activating the childproof lock for one cooking procedure only

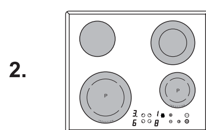
This is only possible if the childproof lock has been switched on in accordance with items 1-3.

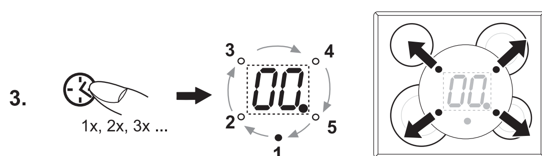
- Press the **on/off button** ⓞ.
- Then immediately press the **plus button** ⊕ and the **minus button** ⊖ simultaneously.
  Now the user will be able to switch on a cooking zone (to do so, select a cooking zone and set the power level).
  When the hob is switched off the childproof lock will be activated again (switched on).

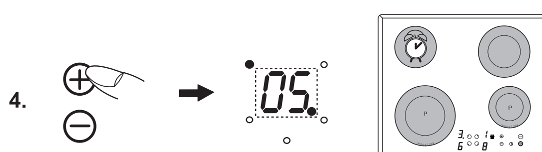
Note!

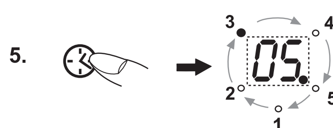
In the event of a power cut the childproof lock will be cancelled, i.e. deactivated.









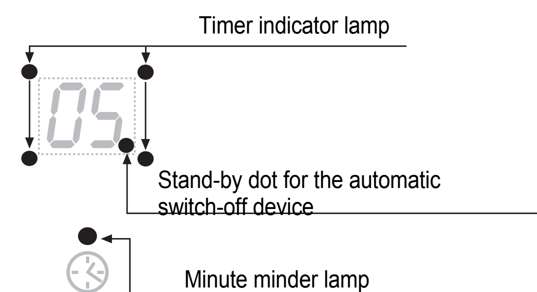




Automatic switch-off (timer)

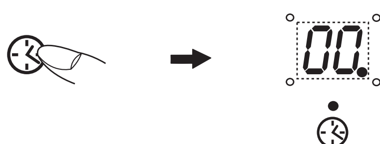
The automatic switch-off device is used to automatically switch off any cooking zone after a stipulated period of time. Cooking times ranging from 1 minute to 99 minutes can be set.

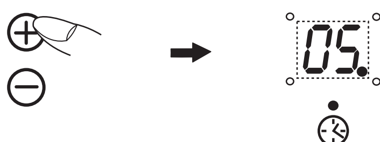
1. Switch on the hob.
2. Switch on one or more cooking zones and set the required power settings.
3. Press the **timer selection button**. The standby dot of the timer will light up.
   Press the button again until the timer indicator lamp of the required cooking zone blinks.
   Important! Timer indicator lamps can only blink if the cooking zones have already been switched on (power setting higher than 0).
4. Then immediately use the **minus button** ⊖ or the **plus button** ⊕ to set the cooking time at between 1 and 99 minutes.
   With the plus button the display will commence at 01, and with the minus button it will commence at 30.
   The setting will be reset if the plus and minus buttons are pressed simultaneously (00).
5. In order to program the automatic-switch-off device for another cooking zone, press the **timer selection button** repeatedly until the timer indicator lamp for the required cooking zone blinks. Then use the **minus button** ⊖ or **the plus button** ⊕ to set the required time.
6. The cooking zone will be switched off when the time has lapsed. A signal will sound for a while and can be switched off by pressing any button (except for the on/off button).



Please note

- In order to check the time that has lapsed (automatic-switch-off device) press the **timer selection button** repeatedly until the timer indicator lamp for the required cooking zone blinks. The setting displayed can be read and changed.
- Terminating the function of the timer: select the respective cooking zone (timer indicator lamp blinks) and press the plus and minus buttons once at the same time.



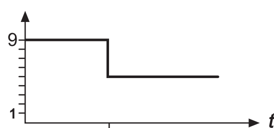


Minute minder (egg timer)

- Press the **timer selection button** until the minute minder lamp blinks with this button. Use the **minus button** ⊖ or **the plus button** ⊕ to set the time in minutes.
- Once the time has lapsed a signal will sound for a while and can be switched off by pressing any button (except for the on/off button).

Note!

The minute minder remains in operation when the induction cooker is switched off. Switch the hob on with the **on/off button** to adjust the time.



Automatic boost function

Parboiling takes place at power level 9 with the automatic boost function. After a certain time the power level will switch down automatically to a lower simmering setting (1 to 8).

When using the automatic boost function only the simmering setting with which the food is to be cooked through needs to be selected since the electronic unit switches down automatically.

The automatic boost function is suitable for dishes which are cold initially and are then heated up at high power. These dishes do not need to be constantly monitored when simmering (e.g. boiling meat for soups).

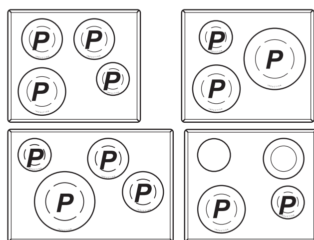
1. Switch a cooking zone on. The stand-by dot of the cooking zone selected must light up. It may be necessary to press a **cooking zone selection button** .
2. Select power setting 9. Pressing the **plus button** ⊕ again will activate the automatic boost function.
   The power level setting will indicate A and 9 alternately.
   In the case of induction, an A and ⊔ will be shown if no pot has been placed on the cooking zone.
3. Then immediately use the **minus button** ⊖ to select a lower simmering setting from 1 to 8.
   A and the selected simmering setting will blink alternately.
4. The automatic boost function will operate as programmed. After a certain time (see chart) the cooking process will be continued with the simmering setting.

Power setting	Automatic boost function Time (min:sec)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-

Heating-up time will be 20% longer for radiant heating elements.

Please note

- While the automatic boost function is in operation, the plus button can be used to ⊕ raise the simmering power setting. Pressing the minus button ⊖ will switch the automatic boost function off.
- If, after activating the automatic boost function, the power level is left at level 9 and no lower simmering setting is selected, the automatic boost function will be switched off automatically after 10 seconds and the cooking level will remain at 9.
- If a higher cooking setting or the power boost setting is activated, the automatic boost function may switch off if the maximum power level is exceeded (see power management).



Power boost setting (cooking zones marked with a P)

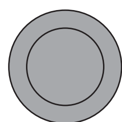
The power boost setting makes additional power available for induction cooking zones. A large quantity of water can be brought to the boil very quickly.

The power boost setting operates for 10 minutes, after which the power level is automatically reduced to cooking level 9.

1. A cooking zone must be switched on. The stand-by dot of the cooking zone must light up. It may be necessary to press the **cooking zone selection button**.
2. Press the **power button** once in order to activate the power boost setting. The power display will show a P.
3. After 10 minutes the power boost setting will switch off automatically. The P will go off and the power level will switch down to 9.

Note!

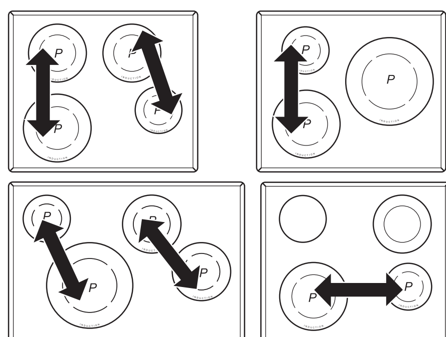
In order to terminate the power boost setting press the **minus button** ⊖ or the **power button**.



Dual circuit activation for radiant heating elements (not for induction)

In order to switch on the outer heating circuit select the cooking zone (stand-by dot lights up) and press the **power button**.

In order to switch the function off press the button again or switch the cooking zone off.



Modules (power management)

Power management

For technical reasons two cooking zones always comprise a module and have a maximum power level.

If this power range is exceeded when a higher power setting level or the power boost function is switched on the power management system will reduce the power setting of the corresponding cooking zone of the module.

The display of this cooking zone will initially blink; the maximum possible power setting will subsequently be shown constantly.



- Before cleaning, switch off the hob and let it cool down.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!
- When cleaning make sure that you only wipe lightly over the **on/off button**. The hob may otherwise be accidentally switched on!

Glass ceramic hob

Important! Never use aggressive cleaning agents such as rough scouring agents, abrasive saucepan cleaners, rust and stain removers etc.

Cleaning after use

1. Always clean the entire hob when it has become soiled. It is recommended that you do so every time the hob is used. Use a damp cloth and a little washing up liquid for cleaning. Then dry the hob with a clean dry cloth to ensure that there is no detergent left on the surface of the hob.

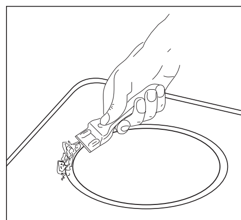
Weekly clean

2. Clean the entire hob thoroughly once a week with commercial glass ceramic cleaning agents.
Please follow the manufacturer's instructions carefully.
When applied, the cleaning agent will coat the hob in a protective film which is resistant to water and dirt. All dirt remains on the film and can be removed easily. Then rub the hob dry with a clean cloth. Make sure that no cleaning agent remains on the surface of the hob since this will react aggressively when the hob is heated up and will change the surface.

Specific soiling

Heavy soiling and stains (limescaling and shiny, mother-of-pearl-type stains) can best be removed when the hob is still slightly warm. Use commercial cleaning agents to clean the hob. Proceed as outlined under Item 2.

First soak food which has boiled over with a wet cloth and then remove remaining soiling with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean the hob again as described under Item 2.



Burnt sugar and melted plastic must be removed immediately, when they are still hot, with a glass scraper. Then clean the hob again as described under Item 2.

Grains of sand which may get onto the hob when you peel potatoes or clean lettuce may scratch the surface of the hob when you move pots around. Make sure that no grains of sand are left on the hob.

Changes in the colour of the hob will not affect the function and the stability of the glass ceramic material. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt into the surface.

Shiny spots result when the base of the cookware rubs on the surface of the hob, particularly when cookware with an aluminium base or unsuitable cleaning agents are used. They are difficult to remove with standard cleaning agents. You may need to repeat the cleaning process several times. In time, the decoration will wear off and dark stains will appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bottoms.



Interference with and repairs to the appliance by unqualified persons are dangerous as they can result in electric shock, or short circuit. Do no interfere with or try to repair the appliance; this could cause injury and damage to the appliance. Therefore always have such work done by an expert, e.g. the technical Customer Service.

Please note

If your appliance is faulty, please check whether you can remove the problem yourself by consulting these instructions for use.

But there are some problems described below that you can fix yourself.

The fuses blow regularly?

Contact a technical customer service or an electrician!

You can't switch you induction hob on?

- Has the wiring system (fuse box) in the house blown a fuse?
- Has the hob been connected to the mains?
- Have the sensor buttons been locked (child safety device), i.e. an L is shown in the display?
- Are the sensor keys partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? Please rectify.
- Are you using unsuitable cookware? See the section on “Cookware for induction hobs”.

The symbol ⌐ will blink and a time-limited continuous signal will sound.

Food which has boiled over, cookware or other items are causing the touch control sensor buttons to be consistently operated.
Remedy: clean the surface or remove the item.
To delete the symbol ⌐ press the same button or switch the hob off and on.

Error code E2 is indicated?

The electronic unit is too hot. Check the installation of the hob. Make sure that there is sufficient ventilation.
See the section on thermal cut-off.

Error code U400 is indicated?

The hob has been incorrectly connected. The controls will switch off after 1 s and a continuous signal will sound. Connect the appliance to the appropriate power supply.

An error code (ERxx or Ex) is indicated?

The appliance has developed a technical defect. Please call Customer service.

The pot sign appears ⊔ ?

A cooking zone has been switched on and the hob is expecting a suitable pot or pan to be placed on the cooking zone (pan recognition). Only when a pot has been placed on the cooking zone will power be supplied.

The pot sign ⊔ still appears, even though a pot or pan was placed on the hob?

The cookware is unsuitable for induction cooking or the pot or pan is too small.

Is the cookware you are using making noises?

This is due to technical reasons; the induction hob and the pot are not at risk.

Does the cooling fan still operate after it has been switched off?

This is normal since the electronic unit is being cooled down.

Is the hob making noises (clicking or cracking sounds)?

This is for technical reasons and cannot be avoided.

Does the hob have tears or cracks?

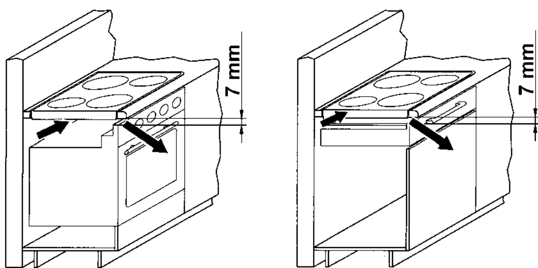
If cracks, fractures or any other defects appear in your glass ceramic hob, immediately switch off the appliance. Disconnect fuse immediately and call Customer Service.

Safety instructions for kitchen unit fitters

- Veneers, adhesives and plastic surfaces of surrounding furniture must be temperature resistant (>75°C). If the veneers and surfaces are not sufficiently heat resistant they can become deformed.
- Ensure that all live connections are safely insulated when installing the hob.
- Cover strips between the wall and the worktop behind the hob which are made of solid wood are permissible as long as minimum clearances in accordance with the installation diagrams are maintained.
- Minimum clearances of the hob cut-out towards the rear are to be maintained in accordance with the installation diagram.
- For installation directly next to a tall cupboard, a safety distance of at least 40 mm must be ensured. The side surface of the tall cupboard should be fitted with heat resistant material. Due to working requirements, however, the distance should be at least 300 mm.
- The clearance between the hob and an extraction hood must be at least as large as that stipulated in the assembly instructions for the cooker hood.
- The packaging materials (plastic foil, polystyrene, nails etc.) must be kept out of reach of children as these parts are potentially dangerous. Small parts can be swallowed and there is a danger of plastic sheeting causing suffocation.

Venilation

- The back wall of the bottom cabinet must be open in the area of the cut-out in order to provide for air circulation.
- The front transverse strip of the unit must be removed so that an air flow opening of at least 7 mm is created below the worktop across the full width of the appliance.



- Remove any transverse strips underneath the worktop at least in the area of the worktop cut-out.
- The distance between induction hob and kitchen furniture resp. built-in unit must provide for sufficient ventilation of the induction.
- Avoid excessive thermal development from below e.g. from a baking oven without a cross flow cooling device.
- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.

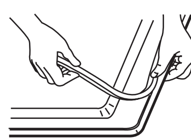
Installation

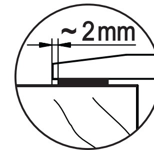
Important

- If the cooking surface is located above furniture parts (side panels, drawers, etc.), then an intermediate bottom must be inserted at a minimum distance of 20 mm in order to prevent accidental contact with the underside of the cooking surface. The intermediary shelf may only be removed by tools.
- To avoid danger of fire, make sure that no combustible objects which could easily catch fire or become deformed on exposure to heat are placed directly next to or above the hob.

Sealing of cooking zone

Before installation, correctly insert the sealing unit delivered with the hob.





- No liquids may penetrate between the edge of the hob and the worktop or between the hob and the wall and come into contact with any electrical appliances.
- When installing a hob into an uneven worktop, e.g. with a ceramic or similar covering (tiles etc.), the seal on the hob is to be removed and the seal between the hob and worktop made with plastic sealing materials (putty).
- **The hob must under no circumstances be sealed with silicone sealant!**This would make it impossible to remove the hob at a later date without damaging it.

Working surface cut-out

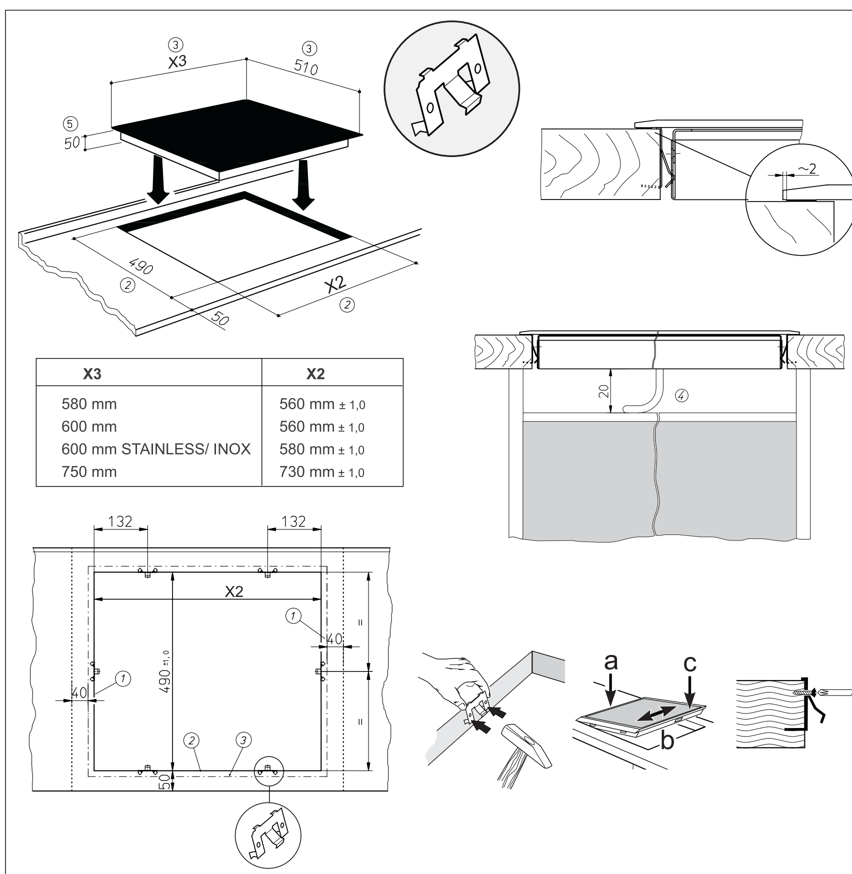
Cut out the worktop recess accurately with a good, straight saw blade or recessing machine. The cut edges should then be sealed so that no moisture can penetrate.

The area is cut out as illustrated.

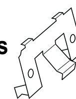
The glass ceramic hob must have a level and flush bearing. Any distortion may lead to fracture of the glass panel.

Make sure that the sealing of the hob is properly seated.

The glass ceramic hob is fastened with clips or with brackets.



X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 1,0

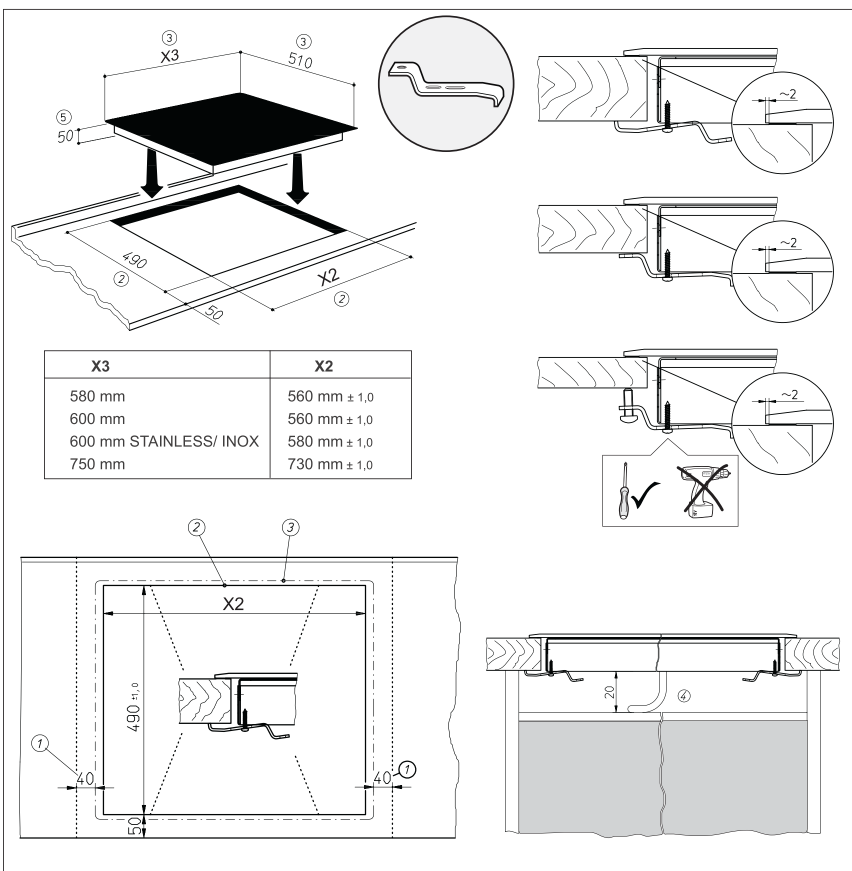
Clips 

- Drive the clips into the worktop cut-out at the intervals indicated. It is not necessary to adjust the height due to the horizontal stop motion device.
- Important! The horizontal drive of the clips must be flush with the worktop (avoid the risk of breaks).
- Position the hob according to the illustration on the left side (a), align it (b) and insert the clips (c).
- Screws may be used to fasten the clips.

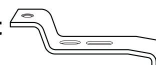
Important!

There is a risk of breakage if the hob is canted or subjected to stress during installation!

① Minimum distance to adjacent walls
② Cut-out dimension
③ Outer dimensions of the hob
④ Cable routing in rear wall
⑤ Installation height



X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 1,0

Bracket 

- Insert the hob and align it.
- From the bottom, insert the brackets with screws in the holes provided for fastening the brackets, align the brackets and screw them tight.
- Tighten the screws with a hand screw driver only; do not use a battery-operated screw driver.
- In the case of thin worktops make sure that the brackets are correctly positioned. A metric screw must be used on the bracket to balance it.

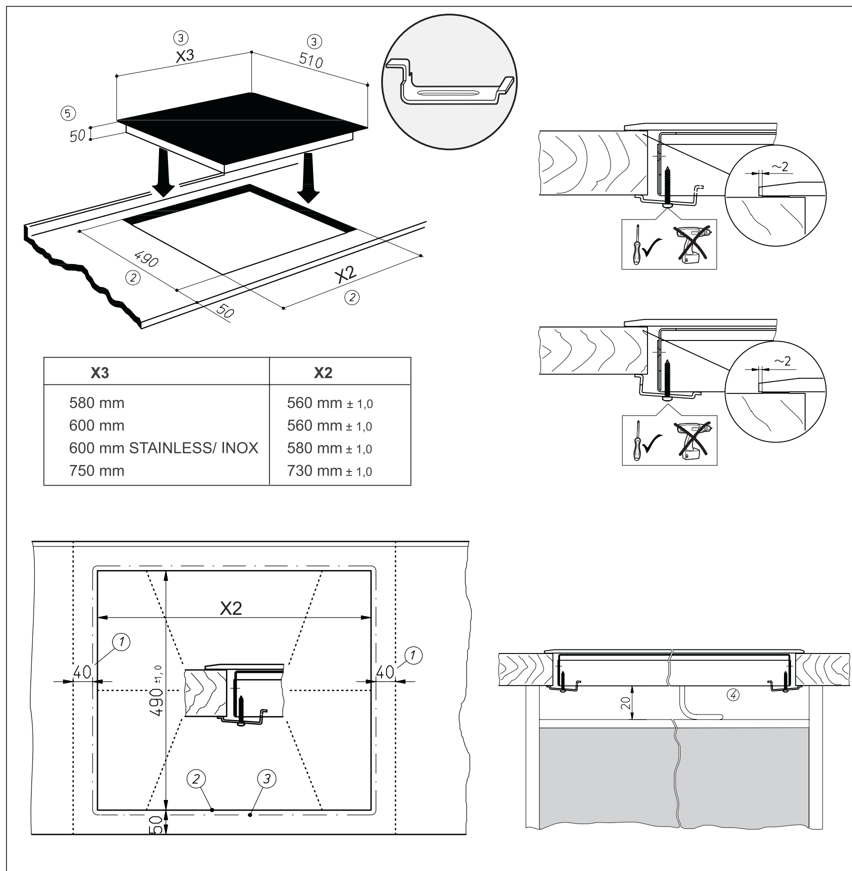
Important!

There is a risk of breakage if the hob is canted or subjected to stress during installation!

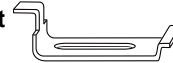
① Minimum distance to adjacent walls
② Cut-out dimension
③ Outer dimensions of the hob
④ Cable routing in rear wall
⑤ Installation height

Instructions for assembly

GB



X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 1,0

Bracket 

- Insert the hob and align it.
- From the bottom, insert the brackets with screws in the holes provided for fastening the brackets, align the brackets and screw them tight.
- Tighten the screws with a hand screw driver only; do not use a battery-operated screw driver.
- In the case of thin worktops make sure that the brackets are correctly positioned.

Important!

There is a risk of breakage if the hob is canted or subjected to stress during installation!

① Minimum distance to adjacent walls
② Cut-out dimension
③ Outer dimensions of the hob
④ Cable routing in rear wall
⑤ Installation height

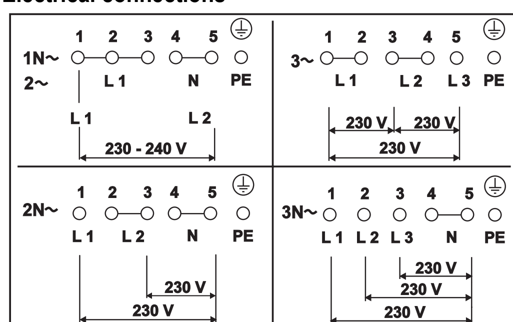
Electrical connection

- **The electrical connection must be carried out by a qualified electrician who is authorised to carry out such work!**
- Statutory regulations and the connection specifications issued by the local power supply company must be strictly observed.
- When connecting the appliance it must be ensured that there is a device which makes it possible to disconnect it from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3mm. Line-protecting switches, fuses or contactors are suitable cut-out devices.
- When connecting and repairing the appliance disconnect it from the electricity supply with one of these devices.
- The earth wire must be sufficiently long so that if the strain relief fails, the live wires of the connecting cable are subjected to tension before the earth wire.
- Any superfluous cable must be removed from the installation area beneath the appliance.
- Make sure that the local mains voltage is the same as the voltage on the rating label.
- To connect the appliance, unscrew the switchbox cover on the underside of the appliance to access the terminal block. After connecting the appliance, replace the cover and secure the connection cable with the strain relief clamp.
- The connection cable must be at least H05 VV-F.
- If the excess cable of this appliance is damaged, it has to be replaced by the manufacturer, the Customer service of the manufacturer or by another qualified person to avoid danger.
- Full protection against accidental contact must be ensured on installation.
- Attention! Incorrect connection may result in the power electronics unit being destroyed.

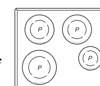
Power supply

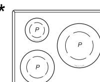
Mains voltage: 400-415V 2N~, 50-60 Hz
Component rated voltage: 230 - 240V

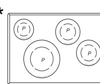
Electrical connections

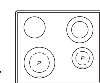


Technical data

Dimensions		
Hob Height/ Width/ Depth	mm	50 x 600 x 510
Cooking zones		
Back left	Ø cm / kW	18/ 1.85 (2.5)* 
Front left	Ø cm / kW	21/ 2.3 (3.2)*
Front right	Ø cm / kW	14.5/ 1.4 (1.8)*
Back right	Ø cm / kW	18/ 1.85 (2.5)*
Hob, total	kW	7.4

Dimensions		
Hob Height/ Width/ Depth	mm	50 x 600 x 510
Cooking zones		
Back left	Ø cm / kW	14.5/ 1.4 (1.8)* 
Front left	Ø cm / kW	21/ 2.3 (3.2)*
Right	Ø cm / kW	26/ 2.4 (3.2)*
Hob, total	kW	6.9

Dimensions		
Hob Height/ Width/ Depth	mm	50 x 750 x 510
Cooking zones		
Back left	Ø cm / kW	14.5/ 1.4 (1.8)* 
Front left	Ø cm / kW	26/ 2.4 (3.2)*
Front right	Ø cm / kW	18/ 1.85 (2.5)*
Back right	Ø cm / kW	18/ 1.85 (2.5)*
Hob, total	kW	7.4

Dimensions		
Hob Height/ Width/ Depth	mm	50 x 600 x 510
Cooking zones		
Back left	Ø cm / kW	14.5/ 1.2 
Front left	Ø cm / kW	21/ 2.3 (3.2)*
Front right	Ø cm / kW	14.5/ 1.4 (1.8)*
Back right	Ø cm / kW	18 or 12/ 1.7 or 0.7
Hob, total	kW	6.6

* Power when the power boost function is activated

Start of operation

Once the hob has been installed and the power supply has been provided (mains connected) an automatic test of the controls will be carried out and information for customer service will be indicated.

Briefly wipe over the surface of the hob with a sponge and soapy water and then dry with a clean cloth.

Elimination de l’emballage

Eliminez le plus écologiquement possible l'emballage de transport. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.

Elimination des appareils hors service



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous contribuez à la protection de l’environnement et à la santé humaine. L’élimination non appropriée des déchets nuit à l’environnement et la santé. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service de récupération des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Installation conforme

La table de cuisson ne doit être utilisée qu’à la préparation des repas de tous les jours, c’est-à-dire, elle est conçue pour une utilisation domestique. Ne pas l'utiliser de façon inappropriée.

Ce que vous trouverez ici...

Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre table de cuisson en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utilisation, l'entretien et la maintenance de votre appareil qui vous permettront d’en profiter longtemps.

En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Que faire en cas d'anomalie?». Vous pouvez souvent remédier vous-mêmes aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.

Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

Consignes de sécurité 35
Pour raccordement et fonctionnement 35
Pour la table de cuisson 35
Pour les personnes 35

Description de l’appareil 36
Commande par touches sensitives 36

Utilisation 37
La table de cuisson 37
Détection des récipients 37
Limitation de la durée de fonctionnement 37
Autres fonctions 37
Protection en cas de surchauffe (induction) 37
Vaisselle pour table de cuisson à induction 38
Conseils pour économiser de l’énergie 38
Positions de cuisson 38
Indicateur de chaleur résiduelle 38
Utilisation des touches 39
Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson. 39
Arrêter la zone de cuisson 39
Arrêter la table de cuisson 39
Fonction STOP 40
Sécurité enfants 40
Arrêt automatique (minuterie) 41
Minuterie (sablier) 41
Précuisson automatique 42
Position Power (zones de cuisson avec P) 43
Mise en circuit du cercle extérieur pour les résistances rayonnantes (ne s’applique à l’induction) 43
Powermanagement 43

Nettoyage et entretien 44
Table de cuisson vitrocéramique 44
Salissures résistantes 44

Que faire en cas d'anomalie? 45

Instructions de montage 46
Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine 46
Ventilation 46
Montage 46
Raccordement électrique 49
Caractéristiques techniques 49
Mise en service 49

Pour raccordement et fonctionnement

- Les appareils ont été conçus selon les normes de sécurité en vigueur.
- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité applicables. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.

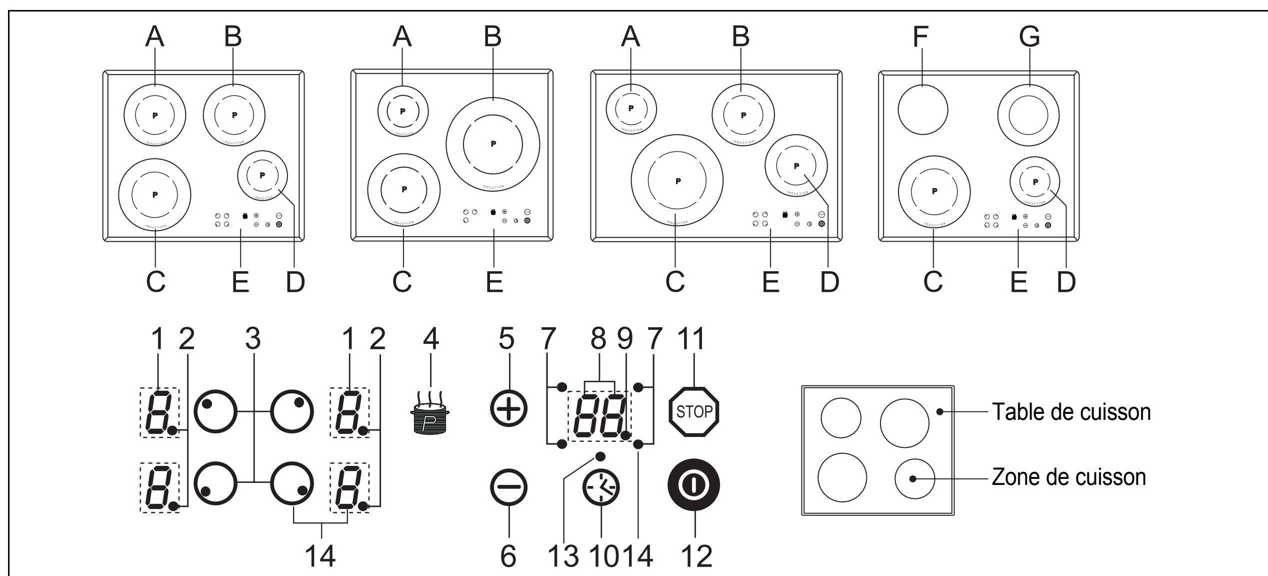
Pour la table de cuisson

- **La table à induction réagissant très rapidement à fort niveau de puissance (position «Power»), ne pas la laisser sans surveillance !**
- Pendant la cuisson, prendre garde à la montée en température très rapide des zones de cuisson. Eviter de chauffer des récipients à vide (danger de surchauffe des récipients !).
- Ne jamais placer de casseroles ou de poêles vides sur une zone de cuisson activée.
- Attention, lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement ! Ceci endommage le récipient et la zone de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée !
- Après l'utilisation, arrêter la zone de cuisson impérativement avec la touche Moins et non uniquement par la détection du récipient de cuisson.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne pas préparer de mets ou de plats avec de l'huile ou de la graisses sans surveillance. Ne jamais éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau ! Poser un couvercle et arrêter la zone de cuisson.
- La surface en vitrocéramique est très résistante. Eviter toutefois d'y faire tomber des objets durs. Les impacts en forme de point peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.
- En cas de fissures, de fêlures ou de bris de la table de cuisson vitrocéramique, mettez aussitôt l'appareil hors service. Coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le Service Après-Vente.
- S'il n'est plus possible d'arrêter la table de cuisson (touches sensitives défectueuses), couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- Attention, en travaillant avec des appareils ménagers ! Ne pas poser les câbles à proximité des zones de cuisson chaudes.
- Ne jamais se servir de la table de cuisson vitrocéramique pour y déposer des objets.
- Ne déposez pas de feuille d'aluminium ou de film plastique sur les zones de cuisson. Eloigner de la zone de cuisson chaude tout ce qui risque de fondre, par ex. objets ou films en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Du sucre renversé sur la plaque vitrocéramique doit être retiré immédiatement, tant qu'il est chaud et ce, avec un grattoir spécial verre, afin d'éviter tout endommagement de la table de cuisson.
- Ne pas déposer d'objets métalliques (ustensiles de cuisine, couverts,…) sur la table à induction; ils pourraient devenir chauds. Risque de brûlures !
- Ne jamais déposer directement sous la table de cuisson, des objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables.
- Des objets métalliques portés sur le corps peuvent, à proximité immédiate de la table à induction, devenir chauds. Attention, risques de brûlures.
  Cette mise en garde ne concerne pas les objets non magnétisables, tels que bagues en or ou en argent.
- Ne jamais faire chauffer des boites de conserves fermées, ni d'emballages stratifiés sur les zones de cuisson. L'alimentation en énergie pourrait les faire éclater !
- Maintenir les touches sensitives propres, car des salissures sur l'appareil pourraient être détectées comme effleurement d'un doigt. Ne jamais poser d'objets, tels que casseroles, torchons, etc., sur les touches sensitives !
  Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensitives, nous conseillons d'actionner la touche d'Arrêt !
- Les casseroles et les poêles chaudes ne doivent pas recouvrir la zone des touches sensitives. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
- En cas de présence d'animaux capables d'atteindre la table de cuisson, activer la sécurité enfants.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson à induction lorsque le four sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.

Pour les personnes

- **Attention!**
  Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec les tables de cuisson encastrées peuvent utiliser ces dernières uniquement sous surveillance. Par principe, tenir hors de portée des enfants en bas âge et s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Attention!**
  Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlants pendant le fonctionnement. Il convient donc de tenir les enfants éloignés.
- Les personnes portant un pacemaker ou une pompe à insuline doivent s'assurer que la table à induction n'entrave pas le bon fonctionnement de leurs implants (la plage de fréquence de la table à induction se situe entre 20 et 50 kHz).

Description de l'appareil



Le décor peut être différent de celui illustré.

A. Zone de cuisson à induction arrière gauche
B. Zone de cuisson à induction arrière droite
C. Zone de cuisson à induction avant gauche
D. Zone de cuisson à induction avant droite
E. Bandeau de commande Touch Control
F. Zone de cuisson arrière gauche (résistance rayonnante)*
G. Zone de cuisson arrière droite (résistance rayonnante)*
* Pour ce modèle, les deux zones de cuisson à l'arrière sont équipées de résistances rayonnantes (pas de zone de cuisson à induction !). Il n'est pas nécessaire que les récipients de cuisson disposent de propriétés magnétiques !

1. Affichage des allures de cuisson
2. Point de disponibilité (zone de cuisson)
3. Touche de sélection zone de cuisson
4. Touche Power
   Induction: Intensité «Power»
   Résistance rayonnante: Utilisation du double circuit de cuisson
5. Touche Plus (augmenter)
6. Touche Moins (réduire)
7. Voyant de contrôle minuterie
8. Affichage durée d'arrêt
9. Point de disponibilité de l'arrêt automatique
10. Touche de sélection minuterie
11. Touche STOP
12. Touche Marche/Arrêt
13. Voyant minuterie (sablier)
14. Non disponible sur tous les modèles

Commande par touches sensitives

La commande de la table vitrocéramique se fait via les touches sensitives Touch-Control. Les touches sensitives fonctionnent de la manière suivante: effleurer brièvement, avec la pointe du doigt, un symbole sur la surface vitrocéramique. Chaque toucher correctement effectué est confirmé par un signal sonore. Par la suite, la touche sensitive Touch-Control est appelée «touche».

Touche Marche/Arrêt (12)

Avec cette touche, toute la table de cuisson est mise en marche ou arrêtée. Il s'agit du commutateur principal.

Touche de sélection zones de cuisson (3)

L'appui sur l'une des touches de sélection zones de cuisson, vous permet de sélectionner une zone de cuisson à disposition, pour la laquelle, ensuite, avec la touche Plus ⊕ ou Moins ⊖ vous pouvez régler une position de cuisson.

Touche Moins (6) / Touche Plus (5)

Ces touches permettent de régler les positions de cuisson, l'arrêt automatique et la minuterie (sablier). Avec la touche Moins, vous diminuez la valeur affichée, avec la touche Plus vous l'augmentez. La valeur affichée peut être effacée en appuyant simultanément sur les deux touches.

Affichage de la position de cuisson (1)

L'affichage indique la position de cuisson sélectionnée, ou :

H	Chaleur résiduelle
P	Position Power
⊔	Détection des récipients
A	Précuisson automatique
STOP	Fonction Stop
L	Sécurité enfants (Child-Lock)

Touche STOP (11)

Le déroulement de la cuisson peut être interrompu momentanément à l'aide de la fonction STOP.

Touche de sélection minuterie (10)

Pour programmer l'arrêt automatique ou la minuterie (sablier).

La table de cuisson

La surface de cuisson est composée d'une table de cuisson à induction. Une bobine à induction, située sous la surface vitrocéramique, génère un champ électromagnétique alternatif qui pénètre la vitrocéramique et induit dans le fond des récipients un courant produisant de la chaleur.

Dans le cas des zones de cuisson à induction, la chaleur n'est plus produite par un élément chauffant et transmise à l'aliment via le récipient; la chaleur nécessaire est produite directement dans le récipient par les courants d'induction.

Avantages de la table à induction

- Une cuisine peu consommatrice d'énergie, grâce à la transmission directe de l'énergie au récipient (vaisselle adéquate en matériau(x) magnétisable(s) indispensable(s),
- Sécurité accrue, l'énergie n'étant transmise que lorsque le récipient est en place sur la zone de cuisson,
- Transmission à haut rendement de l'énergie entre la zone de cuisson à induction et le fond de la casserole,
- Montée en température très rapide,
- Le danger de brûlures est réduit puisque la table de cuisson ne chauffe que sous l'action du récipient, les aliments qui débordent ne sont pas carbonisés,
- Réglage rapide et extrêmement précis de l'adduction d'énergie.

Détection des récipients

Lorsque, la zone de cuisson étant en marche, une casserole trop petite est posée sur la zone de cuisson ou en cas d'absence de casserole, la transmission d'énergie n'a pas lieu. Un U clignotant dans l'affichage de la position de cuisson en fait référence.

Lorsqu'une casserole adaptée est posée sur la zone de cuisson, la zone chauffe à la puissance de cuisson sélectionnée et l'affichage s'allume. L'alimentation en énergie est interrompue, lorsque le récipient de cuisson est retiré ; l'affichage de la position de cuisson indique un U clignotant.

Si l'on pose sur la zone de cuisson des casseroles ou des poêles de petite taille mais suffisante à déclencher la détection des récipients, la zone ne fournira que l'énergie correspondant à leur diamètre respectif.

Limites de la détection du récipient

Diamètre des zones de cuisson (mm)	Diamètre minimum du fond de casserole (mm)
145	90
180	120
210	135
260	170

Le diamètre minimum du fond de casserole est, pour certains modèles, indiqué comme cercle intérieur sur la zone de cuisson.

Limitation de la durée de fonctionnement

La table de cuisson à induction possède une limitation automatique de la durée de fonctionnement.

La durée de fonctionnement en continu de chacune des zones de cuisson dépend de la position de cuisson sélectionnée (voir tableau).

Condition: pas de modification de réglage au niveau de la zone de cuisson pendant la durée de fonctionnement.

Lorsque la limitation de la durée de fonctionnement à déclenché, la zone de cuisson est arrêtée, un bref signal sonore retentit et un H est indiqué dans l'affichage.

L'arrêt automatique est prioritaire à la limitation de fonctionnement, c'est-à-dire, la zone de cuisson est arrêtée quand le temps de l'arrêt automatique est écoulé (par ex.: arrêt automatique possible à 99 minutes et en position de cuisson 9).

Position de cuisson sélectionnée	Limitation de la durée de fonctionnement en heures
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

Autres fonctions

Lorsque vous actionnez simultanément deux ou plusieurs touches sensitives – ce qui peut être le cas, par exemple, lorsque vous posez un récipient sur une touche – celles-ci ne répondent pas.

Le symbole ⌐ clignote et un signal sonore, limité dans le temps, retentit. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirer l'objet posé sur les touches sensitives.

Pour effacer le symbole ⌐, appuyer sur la même touche ou mettre en marche ou arrêter la zone de cuisson.

Protection en cas de surchauffe (induction)

En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson à pleine puissance et lorsque la température ambiante est élevée, il peut arriver que l'électronique ne soit plus suffisamment refroidie.

Afin de ne pas atteindre des températures excessives au niveau de l'électronique, la puissance de la zone de cuisson se réduit automatiquement, si besoin est.

Si, en cas d'utilisation normale de la table de cuisson et à température ambiante normale, E2 s'affiche fréquemment, la ventilation est certainement insuffisante.
Une ventilation manquante ou insuffisante dans le meuble ou l'absence de déflecteurs peut en être la cause. Vérifiez l'encastrement, le cas échéant.

Vaisselle pour table de cuisson à induction

Le récipient utilisé avec la table à induction doit être en métal, avoir des propriétés magnétiques et posséder un fond de taille suffisante.

N'utilisez que des récipients possédant un fond convenant à l'induction.

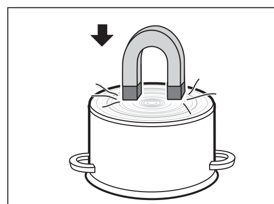
Récipients appropriés	Récipients non appropriés
Récipients en acier émaillé à fond épais	Récipients en cuivre, acier inox, aluminium, verre réfractaire, bois, céramique ou terre cuite
Récipients en fonte à fond émaillé	
Récipients en acier inox à couches composites, ferrite inox ou aluminium à fond spécial	

Pour savoir si un récipient convient:

Faites le test décrit ci-dessous ou assurez-vous que votre récipient porte bien la mention «compatible induction».

Test à l'aimant :
Approchez l'aimant du fond de votre récipient. S'il est attiré, vous pouvez utiliser le récipient en question sur la table à induction.

Remarque :
Les récipients «induction» proposés par certains fabricants peuvent émettre des bruits pendant l'utilisation ; ces bruits sont dus à la conception des récipients.



Attention, lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement! Ceci endommage le récipient et la zone de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée!

Conseils pour économiser de l'énergie

Vous trouvez, ci-après, quelques conseils importants concernant l'utilisation économique et efficace de votre nouvelle table de cuisson à induction et les ustensiles de cuisson adaptés.

- Le diamètre du fond de la casserole devrait correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Veillez au moment de l'achat de casseroles au diamètre du fond ; parfois les indications données par le fabricant correspondent au diamètre du bord supérieur. Ce dernier est souvent plus grand que le fond de la casserole.
- Les cocottes minutes sont particulièrement économiques en terme de temps de cuisson et de consommation d'énergie, grâce à leur fermeture hermétique et la surpression de vapeur à l'intérieur de la casserole. Les temps de cuisson rapides protègent les vitamines.
- Veillez toujours à une quantité suffisante de liquide dans la cocotte-minute; celle-ci, ainsi que la zone de cuisson pourraient être endommagées par la surchauffe d'une casserole vide.
- Dans la mesure du possible, fermez toujours les casseroles à l'aide d'un couvercle adapté.
- Utilisez de préférence une casserole de taille bien adaptée à la quantité des aliments à cuire. Une casserole trop grande avec peu d'aliments nécessite beaucoup d'énergie.

Positions de cuisson

La puissance de chauffe des zones de cuisson peut être réglée sur plusieurs positions. Le tableau vous indique des exemples de cuisson concernant les différentes positions.

Intensité	Indiquée pour
0	Position Arrêt
1-2	Maintenir au chaud, continuer la cuisson de petites quantités **(puissance réduite)**
3	Continuer la cuisson
4-5	Continuer la cuisson de quantités importantes, terminer de rôtir de gros morceaux de viande
6	Rôtir, préparer un roux
7-8	Rôtir
9	Démarrer la cuisson, saisir, rôtir
P	Position Power **(puissance max.)**

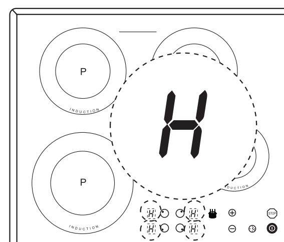
Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle H.

Tant que le H reste allumé, une fois la zone de cuisson arrêtée, la chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre ou pour maintenir les plats au chaud.

Une fois la lettre H éteinte, la zone de cuisson peut encore être chaude. Risque de brûlures !

Pour une zone de cuisson à induction, la vitrocéramique ne chauffe pas directement, mais uniquement par la montée en température du récipient.



Utilisation des touches

Dans la commande décrite ici, l'appui d'une touche de sélection **doit être suivi** par l'appui d'une autre touche.
L'appui de la touche suivante doit toujours avoir lieu **sous 10 secondes**, dans le cas contraire, la sélection s'efface.

Les touches Plus/Moins peuvent être effleurées individuellement ou être maintenues appuyées.

1.

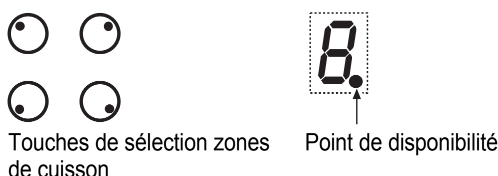
2.

3.

4. adapté à l'induction

Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson.

1. Appuyer sur la touche **Marche/Arrêt** jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0. Les points de disponibilité clignotent. La commande est prête à fonctionner.
2. Ensuite, appuyer sur une **touche de sélection zone de cuisson** (par ex. pour la zone avant gauche). Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.
3. Sélectionner une position de cuisson avec les touches **Plus** ⊕ ou **Moins** ⊖.
   Avec la touche Plus, la position de cuisson 1 est activée, avec la touche Moins, la position de cuisson 9.
4. Poser une **casserole métallique** sur la zone de cuisson. La détection du récipient de cuisson active la bobine d'inductance.
   Tant qu'il n'y a pas de casserole métallique posée sur la zone de cuisson, l'affichage alterne entre la zone de cuisson réglée et le symbole . Pour des raisons de sécurité, sans casserole posée, la zone de cuisson est arrêtée automatiquement après 10 minutes. Respecter les indications données au chapitre «Détection automatique du récipient de cuisson».



Touches de sélection zones de cuisson

Point de disponibilité

Pour cuisiner simultanément sur d'autres zones de cuisson, répéter les points 2 à 4.

Pour les résistances rayonnantes, il n'est pas nécessaire que les récipients de cuisson disposent de propriétés magnétiques (suivre points 2 et 3).

5.

6a.

6b.

6c

Arrêter la zone de cuisson

5. Le point de disponibilité de la zone de cuisson sélectionnée doit être allumé. Pour cela, appuyer éventuellement sur la **touche de sélection zone de cuisson**.
6. a) Actionner plusieurs fois la **touche Moins** ⊖ jusqu'à ce que l'affichage Position de cuisson indique 0 ou

   b) appuyer une fois simultanément les **touches Moins** ⊖ et **Plus** ⊕. La zone de cuisson peut être arrêtée directement de n'importe quelle position de cuisson ou en appuyant sur la

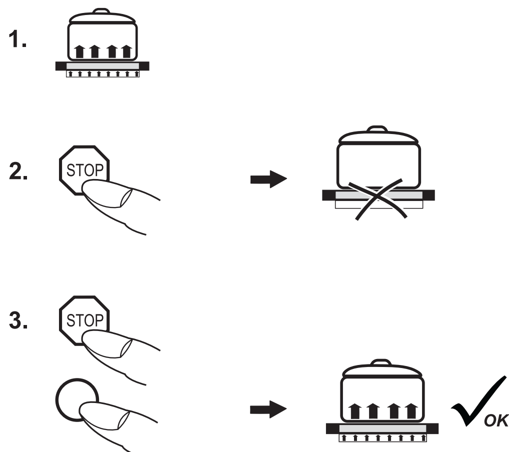
   c) **touche Marche/Arrêt** . Toute la table de cuisson est arrêtée (toutes les zones de cuisson sont arrêtées).

7.

Arrêter la table de cuisson

7. Appuyer sur la **touche Marche/Arrêt** . La table de cuisson est complètement arrêtée, indépendamment de son réglage.

Fonction STOP

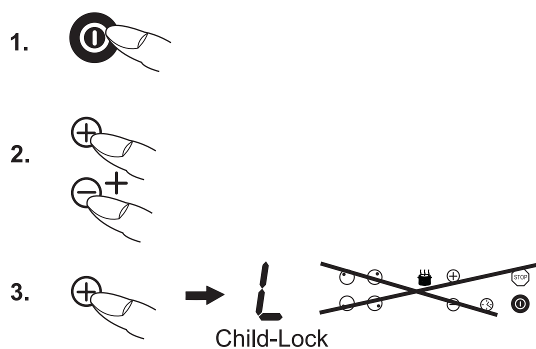


Le déroulement de la cuisson peut être interrompu momentanément à l'aide de la fonction STOP, lorsque quelqu'un sonne à la porte. Pour continuer la cuisson avec les mêmes positions de cuisson, la fonction STOP doit être annulée. Une minuterie programmée sera arrêtée et continuera ensuite à décompter.

Pour des raisons de sécurité, la disponibilité de cette fonction est limitée à 10 minutes. Ce délai dépassé, la table de cuisson est arrêtée.

1. Les récipients de cuisson sont posés sur les zones de cuisson et les positions de cuisson souhaitées sont réglées.
2. Activez la **touche STOP** . A la place des positions de cuisson sélectionnées, les lettres S-T-O-P ou S-T-O s'allument successivement.
3. L'interruption sera terminée, lorsque d'abord la touche **STOP** sera appuyée, puis ensuite **n'importe quelle autre touche** (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).
   L'appui sur la deuxième touche doit être effectué sous 10 secondes, sinon la table de cuisson s'arrête.

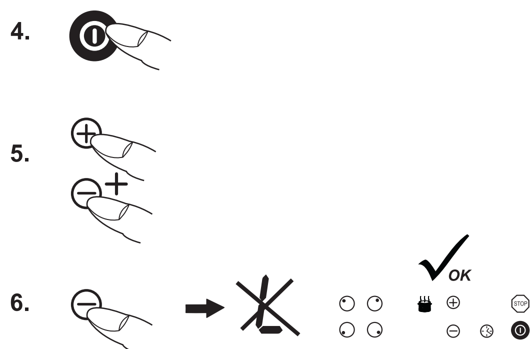
Sécurité enfants



La sécurité enfants évite que la table de cuisson à induction soit mise en marche involontairement ou volontairement par des enfants. Toute commande est bloquée.

Activer la sécurité enfants

1. Appuyer sur la **touche Marche/Arrêt** pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Immédiatement après, appuyer simultanément les **touches Plus** ⊕ et **Moins** ⊖.
3. Ensuite, appuyer sur la touche **Plus** ⊕, afin d'activer la sécurité enfants. Child-Lock ; la commande est bloquée et la table de cuisson s'arrête.



Désactiver la sécurité enfants

4. Appuyer sur la **touche Marche/Arrêt** .
5. Tout de suite après, appuyer simultanément sur les touches **Plus** ⊕ et **Moins** ⊖.
6. Ensuite, appuyer sur la touche **Moins** ⊖, afin de désactiver la sécurité enfants. Le L disparaît.

Annuler la sécurité enfants pour une seule cuisson

Condition : La sécurité enfants a été activée suivant les indications données sous les points 1 à 3.

- Appuyer sur la **touche Marche/Arrêt** .
- Tout de suite après, appuyer simultanément sur les touches **Plus** ⊕ et **Moins** ⊖.
  Maintenant, vous pouvez mettre en marche une zone de cuisson (pour cela, sélectionner la zone de cuisson et régler la position de cuisson).
  Une fois la table de cuisson arrêtée, la sécurité enfants est de nouveau activée (en marche).

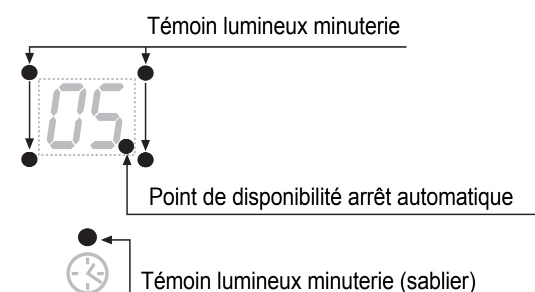
Remarque

En cas de coupure de courant, la sécurité enfants activée est supprimée, c'est-à-dire, elle est désactivée.

Arrêt automatique (minuterie)

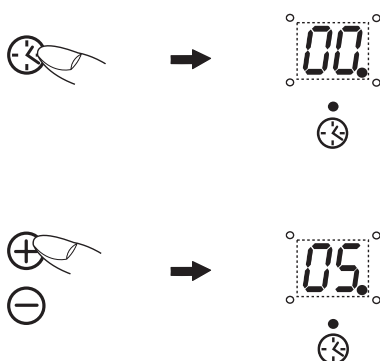
L'arrêt automatique permet d'arrêter automatiquement chaque zone de cuisson en fonctionnement après une durée de cuisson réglable. Peuvent être réglés, des temps de cuisson allant de 1 à 99 minutes. Vous pouvez choisir entre 1 à 99 minutes.

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Mettre en marche une ou plusieurs zones de cuisson et sélectionner la(les) position(s) de cuisson souhaitée(s).
3. Appuyer sur la **touche de sélection minuterie** ⌚. Le point de disponibilité de l'arrêt automatique s'allume.
   Continuer à appuyer sur la touche, jusqu'à ce que le témoin lumineux de la minuterie de la zone de cuisson souhaitée clignote.
   Important: Les témoins lumineux des minuteries ne peuvent clignoter que lorsque les zones de cuisson ont été mises en marche au préalable (position de cuisson supérieure à 0).
4. Tout de suite après, entrer à l'aide des touches **Moins** ⊖ ou **Plus** ⊕ la durée de cuisson réglable entre 1 à 99 minutes.
   Avec la touche Plus, la valeur affichée commence à 01, avec la touche Moins à 30.
   En appuyant simultanément sur les touches Plus et Moins, le réglage est remis à zéro (00).
5. Pour la programmation de l'arrêt automatique pour une autre zone de cuisson, appuyer plusieurs fois sur la **touche de sélection minuterie** ⌚, jusqu'à ce que le témoin lumineux de la minuterie de la zone de cuisson souhaitée clignote. Ensuite, régler le temps souhaité en appuyant sur la touche **Moins** ⊖ ou la touche **Plus** ⊕.
6. Une fois la durée de cuisson écoulée, la zone de cuisson est arrêtée. Un signal sonore retentit; il est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).



Conseils!

- Pour la programmation de l'arrêt automatique pour une autre zone de cuisson, appuyer plusieurs fois sur la **touche de sélection minuterie** ⌚, jusqu'à ce que le témoin lumineux de la minuterie de la zone de cuisson souhaitée clignote La valeur affichée peut être lue et modifiée.
- Désactiver l'arrêt automatique avant la fin de cuisson : sélectionner la zone de cuisson concernée (le témoin lumineux minuterie clignote) et appuyer simultanément une fois sur les touches Plus et Moins.

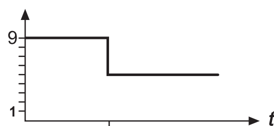


Minuterie (sablier)

- Appuyer sur la touche **de sélection minuterie** ⌚, jusqu'à ce que le voyant minuterie (sablier) clignote au-dessus de cette touche. La touche **Moins** ⊖ ou **Plus** ⊕ permet de régler le temps en minutes.
- Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit ; celui-ci est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).

Remarque :

La minuterie (sablier) reste activée, même quand la table à induction est arrêtée. Pour modifier le temps, mettre la table de cuisson en marche en appuyant sur la touche **Marche/Arrêt** ⓞ.



Précuisson automatique

Avec la précuisson automatique, la précuisson se fait sur position 9. Après un certain temps, le réglage est ramené automatiquement sur une position inférieure (1 à 8) pour terminer la cuisson.

En utilisant la précuisson automatique, régler seulement la position de cuisson à laquelle la cuisson doit être continuée, car c'est l'électronique qui passera la zone de cuisson automatiquement à la position plus basse.

La précuisson automatique est adaptée à la cuisson de plats, permettant un démarrage de la cuisson à froid, chauffés rapidement à forte puissance et dont la cuisson est terminée en douceur, sans surveillance permanente (par ex. pot au feu).

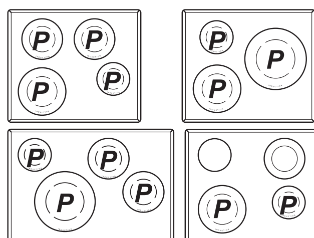
1. Mettre une zone de cuisson en marche. Le point de disponibilité de la zone de cuisson sélectionnée doit être allumé. Pour cela, appuyer éventuellement sur la **touche de sélection zone de cuisson**.
2. Régler la zone de cuisson sur position 9. Appuyer de nouveau sur la touche **Plus** ⊕ pour activer la précuisson automatique.
   L'affichage de la position de cuisson indique alternativement A et 9.
   Pour une zone à induction, A s'affiche et ⊔, lorsqu'une casserole est posée sur la zone de cuisson.
3. Tout de suite après, sélectionner la position souhaitée pour terminer la cuisson à l'aide de la touche **Moins** ⊖ (position 1 à 8).
   A et la position de cuisson sélectionnée clignotent en alternance.
4. La précuisson automatique se déroule conforme à la programmation. Après un certain temps (voir tableau), la cuisson est continuée sur la position de cuisson réduite.

Intensité sélectionnée	Précuisson automatique Temps (min:sec)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-

Pour les résistances rayonnantes, les temps de précuisson sont augmentés de 20%.

Conseils!

- Pendant la précuisson, la touche Plus ⊕ permet d'augmenter la position pour continuer la cuisson. En appuyant sur la touche Moins ⊖, la précuisson automatique s'arrête.
- Si, après l'activation de la précuisson, la position 9 est maintenue pour terminer la cuisson, la précuisson automatique est arrêtée automatiquement après 10 secondes et la cuisson continue sur position 9.
- Si une position de cuisson élevée ou la position Power est activée, la précuisson automatique peut éventuellement être arrêtée, car la puissance max. sera dépassée (voir Module Powermanagement).



Position Power (zones de cuisson avec P)

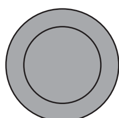
La position Power fournit une puissance supplémentaire aux zones de cuisson à induction. Une grande quantité d'eau peut très rapidement être portée à ébullition.

La position Power travaille pendant 10 minutes, ensuite la puissance est automatiquement ramenée sur la position de cuisson 9.

1. La zone de cuisson souhaitée doit être activée. Le point de disponibilité de la zone de cuisson sélectionnée doit être allumé. Pour cela, appuyer éventuellement sur la **touche de sélection zone de cuisson**.
2. Ensuite, appuyer sur la touche **Power**, afin d'activer la position Power. L'affichage de la position de cuisson indique un P.
3. Après 10 minutes, la position Power est automatiquement désactivée. Le P s'éteint et la zone de cuisson est ramenée automatiquement sur la position de cuisson 9.

Remarque :

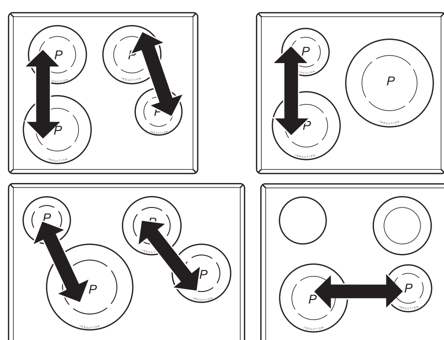
Pour un arrêt prématuré de la position Power, appuyer sur la touche **Moins** ⊖ ou **Power**.



Mise en circuit du cercle extérieur pour les résistances rayonnantes (ne s'applique à l'induction)

Pour mettre en fonctionnement le cercle extérieur de chauffage, sélectionner d'abord la zone de cuisson concernée (le point de disponibilité s'allume) et appuyer sur la touche **Power**.

Pour l'arrêter, appuyer de nouveau sur la touche ou arrêter la zone de cuisson.



Module (Powermanagement)

Powermanagement

A chaque fois, deux zones de cuisson forment, pour des raisons techniques, ensemble un module et disposent d'une puissance maximale.

Si cette plage de puissance est dépassée au moment de la mise en marche d'une position de cuisson élevée ou de la position Power, le Powermanagement réduit la position de cuisson de la zone de cuisson concernée du module.

L'affichage de cette zone de cuisson clignote d'abord; ensuite, la position de cuisson la plus élevée possible est affichée en continu.



- Avant le nettoyage, éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !
- Pendant le nettoyage, veillez à passer très rapidement sur les **touches Marche/Arrêt**. Une mise en marche involontaire sera ainsi évitée !

Table de cuisson vitrocéramique

Important ! N'utilisez jamais de nettoyants agressifs ou abrasifs, comme par ex. poudres à récurer, éponges abrasives ou métalliques, laine d'acier, produit anti-rouille, produit détachant etc.

Nettoyage après l'utilisation

1. Nettoyez la table de cuisson lorsqu'elle est salie, idéalement après chaque utilisation. Pour ce faire, utilisez un linge humide et un peu de produit à vaisselle. Ensuite, essuyez la table de cuisson avec un linge propre et sec, afin d'éliminer tout reste de produit à vaisselle.

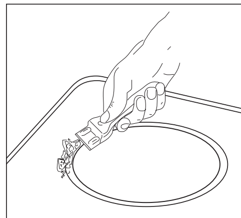
Entretien hebdomadaire

2. Nettoyez et entretenez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce.
Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant.
Les produits nettoyants laissent, au moment de leur application, un film protecteur qui agit de manière hydrofuge et anti-salissant. Toutes les saletés s'accrochent sur ce film protecteur et peuvent être enlevées plus facilement. Ensuite, essuyez la surface avec un linge propre et sec. Veillez à bien éliminer tout résidu de produit nettoyant; afin d'éviter toute réaction agressive à la mise en marche suivante et ainsi toute modification de la surface vitrocéramique.

Salissures résistantes

Des salissures importantes et taches (taches de calcaire, taches brillantes 'nacrées') peuvent facilement être éliminées lorsque la table de cuisson est encore tiède. Pour cela, utilisez un produit nettoyant du commerce et respectez les consignes indiquées au paragraphe 2.

Des restes alimentaires débordés doivent d'abord être détrempés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Ensuite, nettoyez la surface en respectant les indications données au paragraphe 2.



Enlever immédiatement du sucre caramélisé et du plastique fondu – encore chauds – à l'aide d'un grattoir spécial verre. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

Les grains de sable tombés sur la table de cuisson pendant l'épluchage de pommes de terre ou de salade peuvent, en tirant les casseroles, provoquer des rayures. Veillez toujours à la propreté de la surface vitrocéramique, et particulièrement aux grains de sable.

Un changement de couleur de la zone de cuisson n'a pas d'influence sur le bon fonctionnement et la stabilité de la plaque vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.

Des zones brillantes se produisent par le frottement du fond de la casserole, en particulier en utilisant des ustensiles avec fond en aluminium ou des produits nettoyants inadaptés. Elles ne peuvent être retirées que très difficilement avec des nettoyants du commerce. Répétez le nettoyage plusieurs fois, le cas échéant. L'utilisation de produits nettoyants agressifs et de casseroles à fonds rugueux peut endommager le décor et des taches sombres se forment.

Que faire en cas d'anomalie?

F



Des interventions ou réparations non qualifiées sont dangereuses; elles peuvent provoquer une électrocution ou un court-circuit. Elles sont proscrites pour éviter tout risque de dommage corporel et d'endommagement de l'appareil. Confiez toujours ce type de travail à un spécialiste, comme par ex. le Service Après-Vente.

Notez

Au cas où votre appareil montre des anomalies, vérifiez à l'aide de la notice d'utilisation, si vous pouvez y remédier vous-même.

Vous trouverez ci-après des conseils pour éliminer vous-mêmes des anomalies de fonctionnement.

Les fusibles disjonctent plusieurs fois de suite?

Contactez un Service Après Vente technique ou un installateur électricien!

La table de cuisson à induction ne se met pas en marche?

- Le fusible de votre installation domestique (boite à fusibles) a disjoncté?
- Avez-vous bien branché le cordon électrique?
- Les touches sensitives sont verrouillées (sécurité enfants), c'est-à-dire, un L s'affiche?
- Les touches sensitives sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique? Dégagez-les.
- De la vaisselle inadaptée est utilisée? Voir chapitre «Vaisselle pour table de cuisson à induction».

Le symbole clignote et un signal sonore, limité dans le temps, retentit.

Il s'agit d'une activation en continu des touches sensitives Touch-Control par des débordements d'aliments, des ustensiles de cuisine ou d'autres objets.
Remède : nettoyer la surface ou enlever l'objet.
Pour effacer le symbole , appuyer sur la même touche et mettre an marche et arrêter la table de cuisson.

Le code d'erreur E2 s'affiche ?

L'électronique a trop chauffée. Vérifiez l'encastrement de la table de cuisson et, en particulier, la ventilation de cette dernière.
Voir chapitre 1 «Protection en cas de surchauffe».

Le code d'erreur U400 s'affiche ?

La table de cuisson n'est pas raccordée correctement. La commande s'arrête après 1 sec. et un signal sonore retentit en continu. Raccorder la bonne tension de secteur.

Un code d'erreur (ERxx ou Ex) s'affiche ?

Il s'agit d'un défaut technique. Contacter le Service Après Vente.

Le symbole de casserole s'affiche ?

Une zone de cuisson a été mise en marche et elle attend la mise en place de la casserole adaptée (détection automatique du récipient de cuisson). C'est seulement à ce moment que la puissance sera affichée.

Le symbole de casserole continue à s'afficher, bien qu'un récipient de cuisson a été posé sur la plaque ?

La casserole n'est pas adaptée à l'induction ou son diamètre est insuffisant.

Les récipients de cuisson utilisés produisent des bruits?

Il s'agit d'un phénomène technique; il n'y a aucun risque pour la table de cuisson à induction, ni pour le récipient.

La ventilation continue à fonctionner après l'arrêt de l'appareil?

Ceci est tout à fait normal, elle sert à refroidir l'électronique.

La table de cuisson produit des bruits (clics ou craquements)?

Il s'agit d'un phénomène technique qui ne peut être évité.

La table de cuisson est fêlée ou présente des fissures?

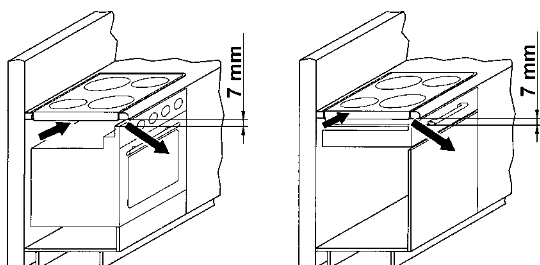
En cas de fissures, de fêlures ou de bris de la table de cuisson vitrocéramique, mettez aussitôt l'appareil hors service. Coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le Service Après-Vente.

Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine

- Les placages, colles et revêtements plastiques des meubles avoisinants doivent résister à la chaleur(>75°C). Les placages et revêtements non résistants à la chaleur risquent de se déformer.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- L'utilisation de baguettes de finition en bois massif installées sur le plan de travail derrière la plaque de cuisson est autorisée, à condition de respecter les distances minimum indiquées sur le schéma d'installation.
- Respectez impérativement les distances minimum de découpe par rapport au mur arrière, en suivant scrupuleusement le schéma d'encastrement.
- En cas de montage directement à côté d'une armoire haute, veuillez respecter une distance de sécurité d'au moins 40mm. La paroi latérale de l'armoire haute doit être revêtue d'un matériau thermorésistant. Pour des raisons techniques de travail, la distance devrait être de 300mm minimum.
- La distance entre la table de cuisson et une hotte aspirante doit être en conformité avec la notice de montage de la hotte aspirante (distance minimum).
- Tenez les enfants éloignés du matériel d'emballage (films plastiques, Polystyrène, clous, etc.); celui-ci peut représenter une source de danger. Les petites pièces risquent d'être avalées et les films plastiques peuvent provoquer l'étouffement.

Ventilation

- La paroi arrière du meuble sur lequel est posée la plaque doit être ouvert au niveau de celle-ci, afin de garantir une circulation d'air.
- La traverse avant du meuble doit être enlevée, afin de créer un passage d'air de 7mm au minimum en dessous du plan de travail de la largeur totale de l'appareil.



- Les éventuelles traverses placées sous le plan de travail doivent être supprimées dans la zone de la découpe qui recevra la table de cuisson.
- L'écart entre la table de cuisson à induction et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés doit être suffisant, afin d'assurer une ventilation suffisante de la table à induction.
- Evitez toute production de chaleur excessive sous la table de cuisson, provenant par exemple d'un four sans ventilation tangentielle.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson à induction lorsque le four sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.

Montage

Renseignements importants

- Lorsque la table de cuisson est installée sur un meuble (paroi latérale, tiroirs, etc.), prévoyez impérativement une isolation et un espace suffisants pour prévenir tout contact accidentel entre le meuble et la table de cuisson. Cette protection ne doit pas être démontable sans outils appropriés.
- Pour éviter tout risque d'inflammation, ne jamais déposer ou installer des objets ou des produits facilement inflammables ou non résistants à la chaleur à proximité de la table de cuisson.

Joint d'étanchéité

Avant l'encastrement, le joint d'étanchéité doit être mis en place.



- Evitez impérativement que du liquide puisse passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas.
- Lors de l'encastrement d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de travail irrégulier recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur la table de cuisson doit être enlevé et la surface de cuisson contre le plan de travail étanchée à l'aide de matériau d'étanchement en plastique (mastique).
- **Ne jamais coller la table de cuisson avec du silicone!** Un démontage ultérieur de la table de cuisson ne serait alors plus possible sans endommagement.

Découpe du plan de travail

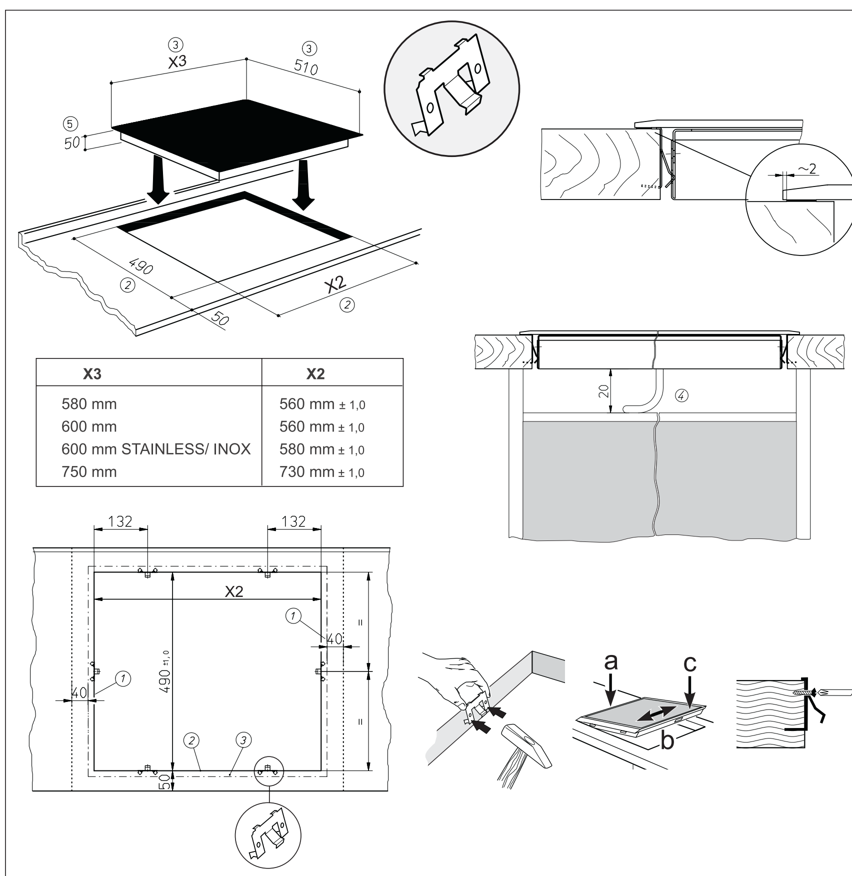
Effectuez la découpe du plan de travail de manière très précise, avec une bonne lame de scie bien droite ou avec une défonceuse. Les tranches de la découpe doivent être vitrifiées pour éviter toute pénétration d'humidité.

Pour réaliser la découpe, suivez les indications du schéma.

La table de cuisson doit reposer de façon absolument horizontale et plane. Toute tension risque d'entraîner la rupture de la surface vitrocéramique.

Vérifiez que le joint est bien en place et posé en continu.

La table de cuisson vitrocéramique est fixée à l'aide de clips ou de languettes.



X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 1,0

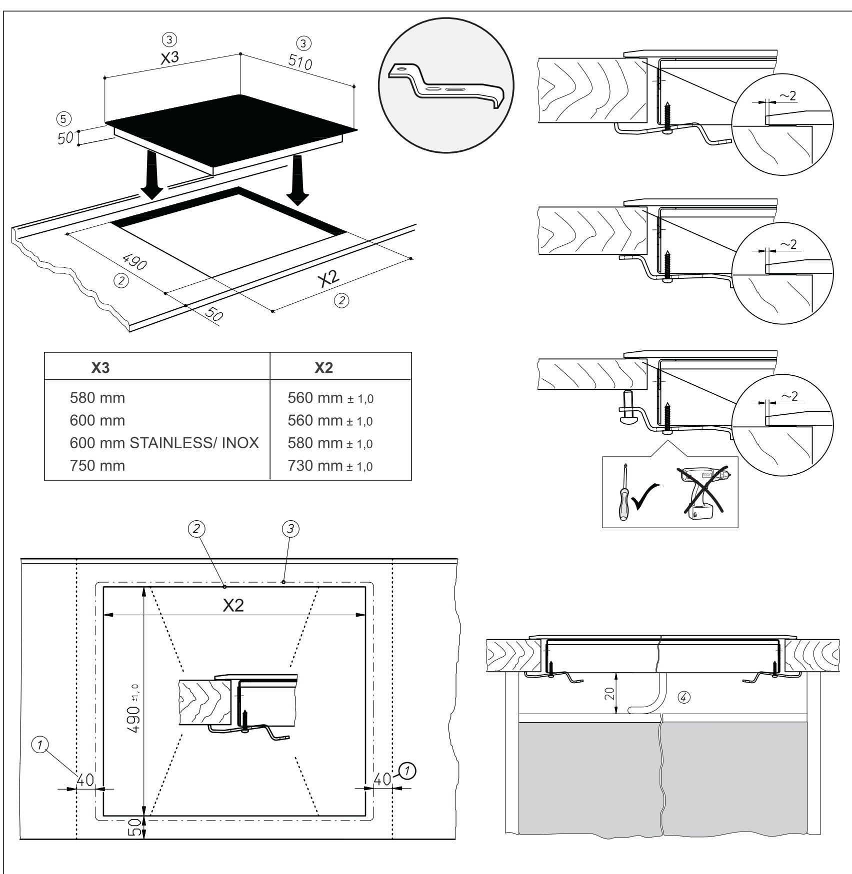
Clips

- Enfoncez les clips dans la découpe réalisée dans le plan de travail en respectant les écarts indiqués. Grâce à la fixation horizontale, aucun ajustement vertical n'est nécessaire.
- Important! La butée horizontale des clips doit poser à fleur sur le plan de travail (pour éviter le risque de fêlure).
- Posez alors la table de cuisson conformément à l'illustration gauche (a), centrez-la (b) et clipsez-la (c).
- Pour sécuriser les clips, des vis peuvent être utilisées.

Important!

Veillez à poser la plaque en vitrocérame parfaitement à plat ; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vriller et de la fendre.

1. Espacement minimal par rapport aux meubles attenantes
2. Dimension du fraisage
3. Dimensions hors tout de la table de cuisson
4. Passage du câble à l'arrière
5. Hauteur d'encastrement



X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 1,0

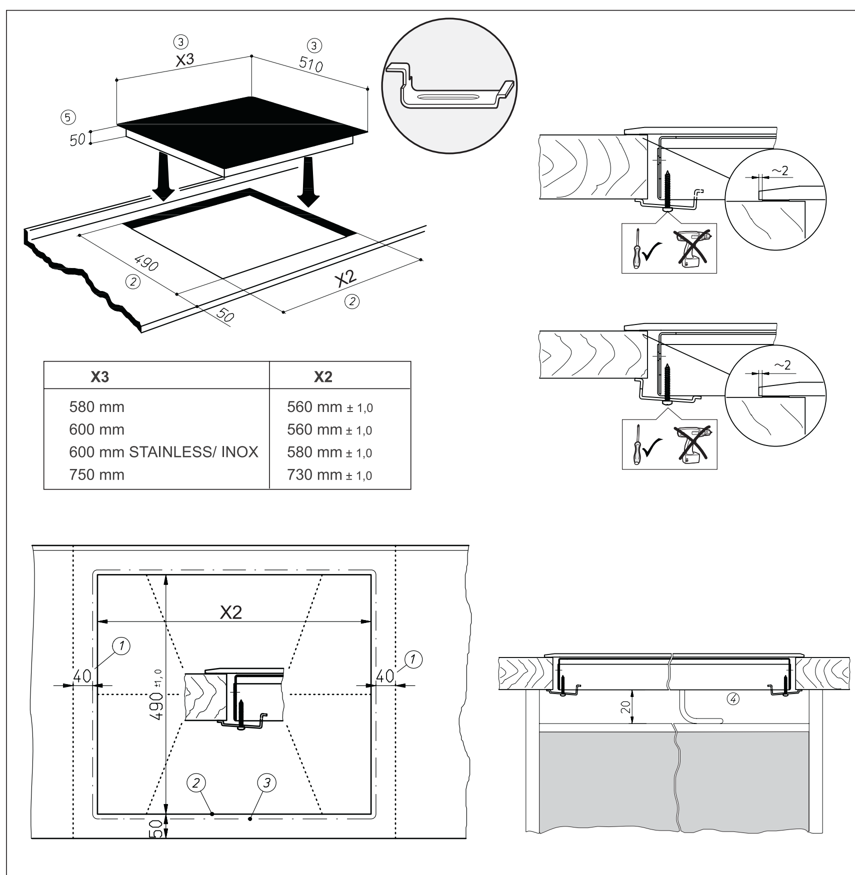
Languette

- Posez la table de cuisson dans la découpe réalisée dans le plan de travail et ajustez-la.
- En passant par le bas, fixez les languettes à l'aide de vis dans les trous de fixation prévus à cet effet; ajustez la plaque et serrez bien les vis.
- Les vis doivent être serrées à la main et avec un tournevis; n'utilisez pas un appareil électrique.
- Pour des plans de travail de faible épaisseur, veillez à la bonne position de la languette. Pour le bon équilibre, utilisez une vis métrique au niveau de la languette.

Important!

Veillez à poser la plaque en vitrocérame parfaitement à plat; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vriller et de la fendre.

1. Espacement minimal par rapport aux meubles attenantes
2. Dimension du fraisage
3. Dimensions hors tout de la table de cuisson
4. Passage du câble à l'arrière
5. Hauteur d'encastrement



X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 1,0

Languette

- Posez la table de cuisson dans la découpe réalisée dans le plan de travail et ajustez-la.
- En passant par le bas, fixez les languettes à l'aide de vis dans les trous de fixation prévus à cet effet ; ajustez la plaque et serrez bien les vis.
- Les vis doivent être serrées à la main et avec un tournevis ; n'utilisez pas un appareil électrique.
- Pour des plans de travail de faible épaisseur, veillez à la bonne position de la languette.

Important !

Veillez à poser la plaque en vitrocérame parfaitement à plat ; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vriller et de la fendre.

1. Espacement minimal par rapport aux meubles attenantes
2. Dimension du fraisage
3. Dimensions hors tout de la table de cuisson
4. Passage du câble à l'arrière
5. Hauteur d'encastrement

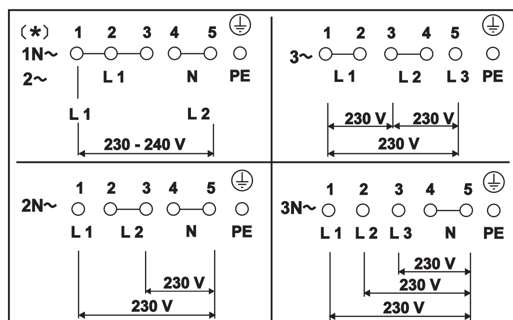
Raccordement électrique

- **Le branchement électrique ne doit être effectué que par un spécialiste agréé!**
- Les réglementations et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent elles aussi être respectées dans leur intégralité.
- Lors du raccordement de l'appareil, prévoyez un dispositif permettant d'isoler celui-ci du réseau avec un intervalle de coupure d'au moins 3mm sur tous les pôles. Les commutateurs LS, les coupe-circuit et les fusibles constituent des dispositifs de séparation adéquats.
- Lors de l'installation et des travaux de réparation, utilisez l'un de ces dispositifs pour mettre l'appareil hors tension.
- Le fil de terre doit être suffisamment long pour que, en cas de rupture de la décharge de traction, ce fil ne soit soumis à la traction qu'après les câbles conducteurs d'électricité.
- L'excédent de câble doit être retiré de l'espace en dessous de l'appareil.
- Veillez à ce que la tension secteur présente soit conforme à celle de l'étiquette.
- Pour le branchement, le couvercle partiel de l'interrupteur situé au bas de l'appareil doit être ouvert pour pouvoir accéder à la borne de connexion. Après le branchement, le couvercle doit être remis en place et le cordon de raccordement bloqué avec la bride de décharge de traction.
- Le cordon de raccordement doit correspondre au minimum au type H05 VV-F.
- En cas d'endommagement du cordon de cet appareil, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou son Service Après Vente, ou par une personne similaire qualifiée, afin d'éviter tout risque de danger.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- Attention: Un mauvais raccordement peut provoquer la destruction de l'électronique de puissance.

Puissance connectée

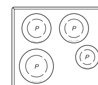
Tension secteur: 400-415V 2N~, 50-60 Hz
Tension nominale des composants: 230 - 240V

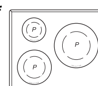
Possibilités de branchement

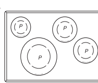


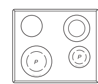
* Cette variante de branchement n'est pas agréée par le SEV Suisse.

Caractéristiques techniques

Dimensions		
Table de cuisson Hauteur/ Largeur/ Profondeur	mm	50 x 600 x 510
Zones de cuisson		
arrière gauche	Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)* 
avant gauche	Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
avant droite	Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
arrière droite	Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)*
Table de cuisson globale	kW	7,4

Dimensions		
Table de cuisson Hauteur/ Largeur/ Profondeur	mm	50 x 600 x 510
Zones de cuisson		
arrière gauche	Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)* 
avant gauche	Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
droite	Ø cm / kW	26/ 2,4 (3,2)*
Table de cuisson globale	kW	6,9

Dimensions		
Table de cuisson Hauteur/ Largeur/ Profondeur	mm	50 x 750 x 510
Zones de cuisson		
arrière gauche	Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)* 
avant gauche	Ø cm / kW	26/ 2,4 (3,2)*
avant droite	Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)*
arrière droite	Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)*
Table de cuisson globale	kW	7,4

Dimensions		
Table de cuisson Hauteur/ Largeur/ Profondeur	mm	50 x 600 x 510
Zones de cuisson		
arrière gauche	Ø cm / kW	14,5/ 1,2 
avant gauche	Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
avant droite	Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
arrière droite	Ø cm / kW	18 ou 12/ 1,7 ou 0,7
Table de cuisson globale	kW	6,6

* Puissance, la position Power étant activée

Mise en service

Une fois la table de cuisson encastrée et branchée (réseau), un auto-test de l'élément de commande est effectué et un message destiné au Service Après-Vente s'affiche.

Nettoyer rapidement la surface de la table de cuisson à l'aide d'une éponge et de l'eau aditionnée de produit à vaisselle, puis bien l'essuyer avec un linge propre et sec.

Verwijderen van de verpakking

Verwijder de transportverpakking op een zo milieubewust mogelijke manier. De recyclage van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen en vermindert de afvalberg.

Verwijderen van oude apparaten



Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled.

Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Reglementair gebruik

De kookplaat mag alleen voor de bereiding van levensmiddelen in het huishouden worden gebruikt. Ze mag niet voor een andere bestemming worden gebruikt.

Hier vindt u...

Lees eerst zorgvuldig de informatie in dit boekje door vooraleer u uw kookplaat in gebruik neemt. Hier vindt u belangrijke richtlijnen voor uw veiligheid, het gebruik, het schoonmaken en het onderhoud van het apparaat, zodat u er lang plezier aan beleeft.

Als er een storing optreedt, kijk dan eerst na in het hoofdstuk „Wat te doen bij problemen?”. Kleinere storingen kunt u vaak zelf verhelpen en u spaart op die manier onnodige servicekosten.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig. Geef deze gebruiks- en montageaanwijzing ter informatie en veiligheid aan een nieuwe eigenaar door.

Veiligheidsinstructies 51
- Voor aansluiting en werking 51
- Voor de kookplaat 51
- Voor personen 51

Beschrijving van het apparaat 52
- Bediening door sensoren 52

Bediening 53
- De kookplaat 53
- Pandetectie 53
- Gebruiksduurbeperking 53
- Andere functies 53
- Oververhittingsbeveiliging (inductie) 53
- Servies voor inductiekookplaat 54
- Tips om energie te besparen 54
- Kookstanden 54
- Restwarmteweergave 54
- Bediening van de toetsen 55
- Kookplaat en kookzone inschakelen 55
- Kookzone uitschakelen 55
- Kookplaat uitschakelen 55
- STOP-functie 56
- Kinderbeveiliging 56
- Automatische uitschakeling (timer) 57
- Kookwekker (eierwekker) 57
- Aankookautomatiek 58
- Powerstand (kookzones met P) 59
- Inschakelen van de tweede kring bij stralingselementen (niet bij inductie) 59
- Powermanagement 59

Reiniging en onderhoud 60
- De keramische kookplaat 60
- Speciale verontreinigingen 60

Wat te doen bij problemen? 61

Montagehandleiding 62
- Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur 62
- Beluchting 62
- Inbouw 62
- Elektrische aansluiting 65
- Technische gegevens 65
- Inbedrijfstelling 65

Voor aansluiting en werking

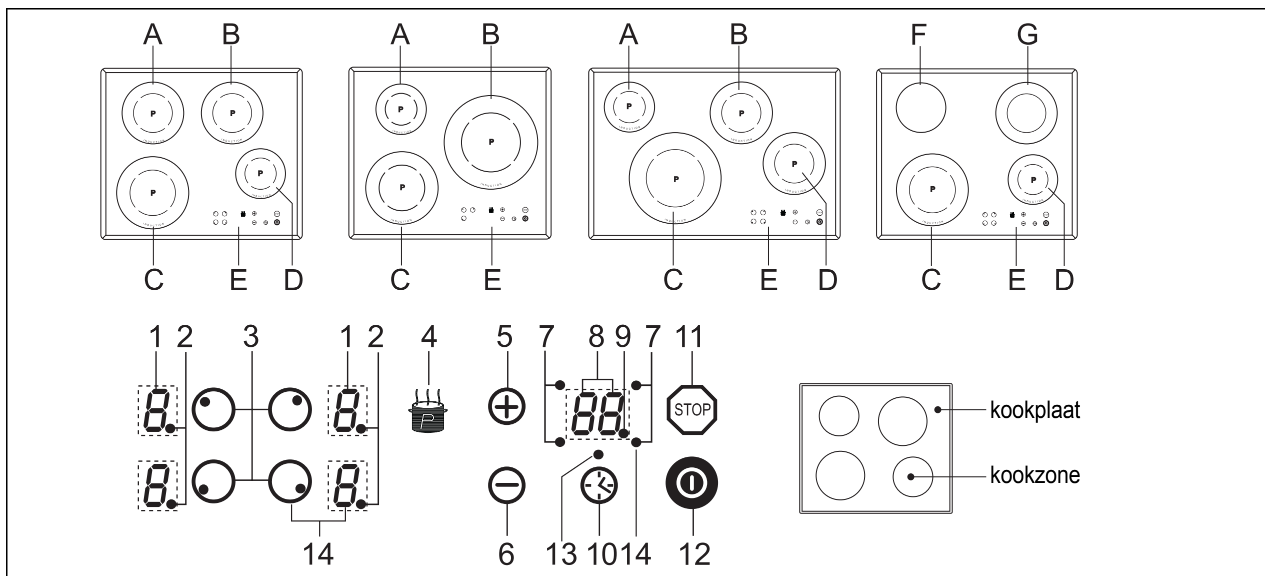
- De apparaten worden volgens de geldende veiligheidsvoorschriften gebouwd.
- Aansluiting op het net, onderhoud en reparatie van het apparaat mogen alleen door een erkend vakman volgens de geldende veiligheidsvoorschriften worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde werken vormen een risico voor uw veiligheid.

Voor de kookplaat

- **Wegens de zeer snelle reactie bij een hoog ingestelde kookstand (powerstand) de inductiekookplaat niet zonder toezicht gebruiken!**
- Houd bij het koken rekening met de hoge opwarmsnelheid van de kookzones. Vermijd het leegkoken van pannen omdat daarbij het gevaar bestaat dat de pannen oververhit raken!
- Plaats geen lege potten en pannen op de ingeschakelde kookzones.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van bain-marie pannen. Bain-marie pannen kunnen onbemerkt leegkoken! Dat veroorzaakt beschadigingen aan de pan en aan de kookplaat. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld!
- Schakel een kookzone na gebruik altijd met de min-toets uit en niet alleen met de panherkenning.
- Oververhitte vetstoffen en olie kunnen spontaan ontbranden. Bij het bereiden van gerechten met vet en olie steeds in de buurt blijven. Brandend vet of olie nooit met water blussen! Een deksel op de pan leggen, kookzone uitschakelen.
- De keramische plaat is zeer resistent. Zorg er niettemin voor dat er geen harde voorwerpen op de keramische plaat vallen. Puntvormige slagbelastingen kunnen de kookplaat doen breken.
- Bij scheuren, barsten of een breuk in de keramische kookplaat het apparaat onmiddellijk buiten bedrijf stellen. Onmiddellijk de huishoudzekering uitschakelen en de klantenservice contacteren.
- Als de kookplaat door een defect in de sensorregeling niet meer kan worden uitgeschakeld, onmiddellijk de huishoudzekering uitschakelen en de klantenservice contacteren.
- Voorzichtig bij het werken met huishoudelijke apparaten! Netsnoeren mogen niet met de hete kookzones in contact komen.
- De keramische kookplaat mag niet worden gebruikt om er voorwerpen op neer te leggen!
- Geen aluminiumfolie of kunststof op de kookzones leggen. Alles wat kan smelten uit de buurt van de hete kookzone houden, bijv. kunststof, folie, in het bijzonder suiker en gerechten met een hoog suikergehalte. Suiker onmiddellijk met een speciale glasschraper volledig van de keramische kookplaat verwijderen zolang deze nog warm is, om beschadigingen te vermijden.
- Metalen voorwerpen (zoals keukengerei, bestek ...) mogen niet op de inductiekookplaat worden gelegd omdat ze heet kunnen worden. Gevaar voor verbranding!
- Geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen onmiddellijk onder de kookplaat leggen.
- Metalen voorwerpen die op het lichaam worden gedragen, kunnen in de onmiddellijke nabijheid van de inductiekookplaat heet worden. Opgelet, kans op verbranding.
  Voor niet-magnetiseerbare voorwerpen (bijv. gouden of zilveren ringen) geldt dit niet.
- Nooit gesloten conservenblikken en compoundverpakkingen op kookzones verwarmen. Door de energietoevoer kunnen deze uiteenbarsten!
- De sensoren schoonhouden omdat verontreinigingen door het apparaat als vingercontact kunnen worden herkend. Nooit voorwerpen (pannen, vaatdoeken, enz.) op de sensoren plaatsen!
  Als pannen tot over de sensoren overkoken, is het aanbevolen op de UIT-toets te drukken.
- Hete potten en pannen mogen de sensoren niet afdekken. In dat geval wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.
- Als er zich in de woning huisdieren bevinden die aan de kookplaat kunnen, moet de kinderbeveiliging worden geactiveerd.
- Als bij inbouwfornuizen de pyrolysefunctie wordt gebruikt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.

Voor personen

- **Opgelet!**
  Personen die niet vertrouwd zijn met de inbouwkookplaat mogen er alleen onder toezicht mee werken. Kleine kinderen steeds uit de buurt houden en ervoor zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- **Let op:**
  De oppervlakken van verwarmings- en kookzones worden bij het werken heet. Daarom moeten kleine kinderen principieel uit de buurt worden gehouden.
- Personen met pacemakers of geïmplanteerde insulinepompen moeten zich ervan verzekeren dat hun implantaten niet door de inductiekookplaat worden beïnvloed (het frequentiebereik van de inductiekookplaat bedraagt 20-50 kHz).



Het decor kan van de afbeeldingen afwijken.

A. Inductiekookzone links achter
B. Inductiekookzone rechts achter
C. Inductiekookzone links voor
D. Inductiekookzone rechts voor
E. Touch-control-bedieningsveld
F. Kookzone links achter (stralingselement)*
G. Kookzone rechts achter (stralingselement)*
* Bij dit model zijn de beide achterste kookzones met stralingselementen uitgerust (geen inductiekookvlak!) Het kookgerei moet geen magnetische eigenschappen hebben!

1. Kookstandweergave
2. Gereedheidspunt (kookzone)
3. Kookzonekeuzetoets
4. Power-toets
   Inductie: powerstand
   Stralingselement: inschakelen van de tweede kring
5. Plus-toets (verhogen)
6. Min-toets (verlagen)
7. Controlelamp timer
8. Uitschakelduur-aanwijzing
9. Gereedheidspunt van de automatische uitschakeling
10. Timer-selectietoets
11. STOP-toets
12. Aan/Uit-toets
13. Kookwekkerlampje
14. Niet bij alle modellen aanwezig

Bediening door sensoren

De bediening van de keramische kookplaat gebeurt door touch-control-sensoren. De sensoren functioneren als volgt: met de vingertop een symbool op het keramische oppervlak even aanraken. Elke correcte bediening wordt door een signaaltoon bevestigd. In de rest van de tekst wordt voor de touch-control-sensoren het woord „toets” gebruikt.

Aan/Uit-toets (12)

Met deze toets wordt de volledige kookplaat in- en uitgeschakeld. De toets is bij wijze van spreken de hoofdschakelaar.

Kookzonekeuzetoets (3)

Door op een van de beschikbare kookzonekeuzetoetsen te drukken wordt een kookzone geselecteerd, waarvoor vervolgens met de plus-toets ⊕ of min-toets ⊖ een kookstand kan worden ingesteld.

Min-toets (6) / Plus-toets (5)

Met deze toetsen worden de kookstanden, de automatische uitschakeling en de kookwekker ingesteld. Met de min-toets wordt de aangetoonde waarde verlaagd, met de plus-toets verhoogd. De aangetoonde waarde kan worden gewist door op beide toetsen tegelijk te drukken.

Kookstandweergave (1)

De kookstandweergave toont de gekozen kookstand, of:

H	Restwarmte
P	Powerstand
⊔̲	Panherkenning
A	Aankookautomatiek
STOP	Stop-functie
L	Kinderbeveiliging (Child-Lock)

STOP-toets (11)

Het koken kan met de STOP-toets even worden onderbroken.

Timer-selectietoets (10)

Om de automatische uitschakeling of de kookwekker te programmeren.

De kookplaat

De kookplaat is met een inductiekookveld uitgerust. Een inductiespoel onder de keramische kookplaat wekt een elektromagnetisch wisselveld op, dat de vitrokeramiek doordringt en in de bodem van de pan een warmtevormende stroom induceert.

Bij een inductiekookzone wordt de warmte niet meer door een verwarmingselement via de pan op de te koken gerechten overgedragen; de nodige warmte wordt m.b.v. inductiestromen direct in de pan gevormd.

Voordelen van de inductiekookplaat

– Energiebesparend koken door rechtstreekse energieoverdracht op de pan (aangepaste pannen van magnetiseerbaar materiaal zijn noodzakelijk),
– meer veiligheid, omdat de energie alleen wordt doorgegeven als er een pan op de kookzone staat,
– energieoverdracht tussen inductiekookzone en panbodem met een hoog rendement,
– hoge opwarmsnelheid,
– weinig risico op verbrandingen omdat de kookplaat alleen door de panbodem wordt verwarmd, overkokende gerechten branden niet vast,
– snelle, nauwkeurige regeling van de energietoevoer.

Pandetectie

Als er geen of een te kleine pan op de kookzone staat als de kookzone is ingeschakeld, dan wordt deze niet met energie verzorgd. Een knipperende U in de kookstandweergave maakt daarop attent.

Als er een geschikte pan op de kookzone wordt geplaatst, wordt de ingestelde stand ingeschakeld en de kookstandweergave brandt. De energietoevoer wordt onderbroken als de pan wordt verwijderd, in de kookstandweergave verschijnt een knipperende U.

Indien kleinere pannen worden opgezet, waarbij de panherkenning toch in werking treedt, wordt slechts zoveel energie toegevoerd als nodig is.

Panherkenningsgrenzen

Kookzonediameter (mm)	Minimum diameter panbodem (mm)
145	90
180	120
210	135
260	170

De minimum diameter van de panbodem is bij een aantal modellen als binnenste kring op de kookzone afgebeeld.

Gebruiksduurbeperking

De inductiekookplaat bezit een automatische gebruiksduurbeperking.

De ononderbroken gebruiksduur voor elke kookzone is afhankelijk van de gekozen kookstand (zie tabel).

De voorwaarde is dat tijdens de gebruiksduur de instellingen van de kookzone niet worden veranderd.

Als de gebruiksduurbeperking gereageerd heeft, wordt de kookzone uitgeschakeld; er is een kort signaal te horen en in de aanwijzing verschijnt een H.

De automatische uitschakeling heeft voorrang op de bedrijfsduurbeperking, d.w.z. de kookzone wordt pas uitgeschakeld als de tijd van de automatische uitschakeling is afgelopen (bijv. automatische uitschakeling met 99 minuten en kookstand 9 is mogelijk).

Ingestelde kookstand	Gebruiksduurbeperking in uren
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

Andere functies

Als één of meer sensoren langer of tegelijk worden bediend (bijv. door een per ongeluk op de sensoren geplaatste pan) wordt er niet geschakeld.

Het symbool r knippert en er is gedurende een bepaalde tijd een signaal te horen. Na een paar seconden wordt er uitgeschakeld. A.u.b. het voorwerp van de sensoren verwijderen.

Om het symbool r te wissen, op dezelfde toets drukken of de kookplaat uit- en inschakelen.

Oververhittingsbeveiliging (inductie)

Als de kookplaat langdurig op vol vermogen wordt gebruikt, kan bij een hoge kamertemperatuur de elektronica niet meer voldoende worden gekoeld.

Om te vermijden dat te hoge temperaturen in de elektronica optreden, wordt ev. het vermogen van de kookzone automatisch gereduceerd.

Als bij normaal gebruik van de kookplaat en normale kamertemperatuur regelmatig E2 verschijnt, is de koeling waarschijnlijk onvoldoende.

Ontbrekende koelopeningen in het meubel of een ontbrekende afscherming kunnen de oorzaak zijn. Ev. moet de inbouw worden gecontroleerd.

Servies voor inductiekookplaat

De pannen die voor de inductiekookplaat worden gebruikt moeten van metaal zijn, magnetische eigenschappen bezitten en een voldoende grote bodem hebben.

Gebruik uitsluitend pannen met een bodem die voor inductie geschikt is.

Geschikte pannen	Niet geschikte pannen
Geëmailleerde stalen pannen met dikke bodem	Pannen van koper, roestvrij staal, aluminium, vuurvast glas, hout, keramiek of terracotta
Gietijzeren pannen met geëmailleerde bodem	
Pannen van roestvrij gelaagd staal, roestvrij ferrietstaal of aluminium met speciale bodem	

Zo kunt u vaststellen of uw pan geschikt is:

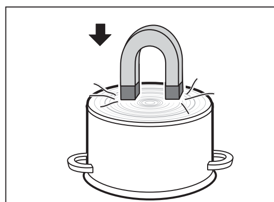
Voer de hierna beschreven magneettest uit of kijk of de pan het symbool voor het koken met inductiestroom draagt.

Magneettest:

Ga met een magneet over de bodem van uw pan. Wordt de magneet aangetrokken, dan kunt u de pan op de inductiekookplaat gebruiken.

Opmerking:

Bij het gebruik van sommige pannen die geschikt zijn voor inductie, kunnen geluiden optreden, die te wijten zijn aan de bouwwijze van deze pannen.



Wees voorzichtig bij het gebruik van bain-marie pannen. Bain-marie pannen kunnen onbemerkt leegkoken! Dat veroorzaakt beschadigingen aan de pan en aan de kookplaat. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld!

Tips om energie te besparen

Hier vindt u enkele belangrijke aanwijzingen om zuinig en efficiënt met uw nieuwe inductiekookplaat en het kookservies om te gaan.

- De panbodemdiameter moet even groot zijn als de kookzonediameter.
- Bij de aankoop van pannen dient u er rekening mee te houden dat vaak de bovenste pandiameter wordt vermeld. Die is meestal groter dan de panbodem.
- Snelkookpannen zijn door de gesloten kookruimte en de overdruk bijzonder tijdbesparend en zuinig. Door de korte bereidingsduur blijven vitamines bewaard.
- Let erop dat er altijd voldoende vloeistof in de snelkookpan is, want bij een leeggekookte pan kunnen de kookzone en de pan door oververhitting worden beschadigd.
- Kookpannen indien mogelijk altijd met een passend deksel sluiten.
- Voor elke te bereiden hoeveelheid de passende pan gebruiken. Een grote, nauwelijks gevulde pan verbruikt veel energie.

Kookstanden

Het verwarmingsvermogen van de kookzones kan in meerdere standen worden ingesteld. In de tabel vindt u toepassingsvoorbeelden voor de verschillende standen.

Kookstand	Toepassing
0	UIT-stand, benutting van de restwarmte
1-2	Warm houden, gaar koken van kleine hoeveelheden **(laagste vermogen)**
3	Doorkoken
4-5	Gaar koken van grote hoeveelheden, gaar braden van grote stukken
6	Braden, bechamelsaus maken
7-8	Braden
9	Aan de kook brengen, aanbraden, braden
P	powerstand **(hoogste vermogen)**

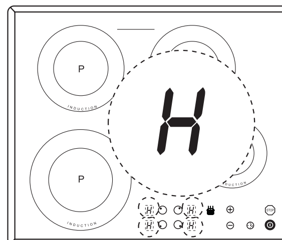
Restwarmteweergave

De keramische kookplaat is met een restwarmteweergave H uitgerust.

Zolang de H na het uitschakelen brandt, kan de restwarmte worden gebruikt om te smelten en om gerechten warm te houden.

Na het uitdoven van de letter H kan de kookzone nog heet zijn. Er bestaat gevaar voor verbranding!

Bij een inductiekookzone wordt de keramiek niet direct, maar alleen door de terugstralende warmte van de pan verwarmd.



Bediening van de toetsen

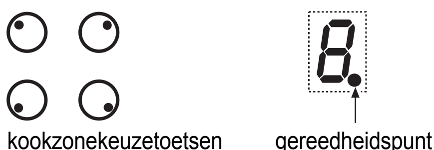
De hier beschreven besturing verwacht na het bedienen van een (keuze-) toets **daarna** de bediening van een volgende toets.
De volgende toets moet principieel **binnen 10 seconden** worden bediend, anders wordt de keuze geannuleerd.

De plus-/min-toetsen kunnen apart aangeraakt of ingedrukt gehouden worden.

Kookplaat en kookzone inschakelen

1. Zolang op de **Aan/Uit-toets** ◉ drukken tot de kookstandweergaven 0 aantonen. De gereedheidspunten knipperen. De besturing is klaar voor gebruik.
2. Vervolgens een **kookzonekeuzetoets** bedienen (bijv. ◟ voor links voor). Het gereedheidspunt van de gekozen kookzone brandt.
3. Met de **plus-toets** ⊕ of **min-toets** ⊖ een kookstand kiezen.
   Door de plus-toets wordt de kookstand 1 ingeschakeld, door de min-toets de kookstand 9.
4. Een **metalen pan** op de kookzone plaatsen. De panherkenning schakelt de inductiespoel in.
   Zolang geen metalen pan op de kookzone wordt geplaatst, wisselt de aanwijzing tussen de ingestelde kookstand en het symbool u̲. Zonder pan wordt de kookzone om veiligheidsredenen na 10 minuten uitgeschakeld. Meer hierover in het hoofdstuk „panherkenning”.

geschikt voor inductie



Om tegelijk op andere kookzones te koken de punten 2 tot 4 herhalen.

Bij stralingselementen hoeft het kookservies geen magnetische eigenschappen te hebben (volgens punt 2 en 3 te werk gaan).

Kookzone uitschakelen

5. Gereedheidspunt van de gekozen kookzone moet branden. Hiervoor ev. op de **kookzonekeuzetoets** drukken.
6. a) Meermaals op de **min-toets** ⊖ drukken tot de kookstandweergave 0 aantoont, of

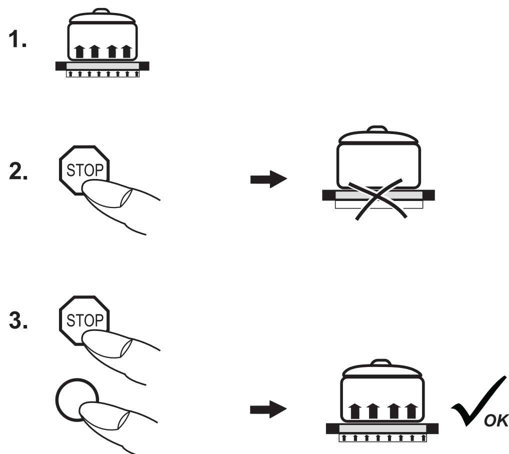
   b) één keer tegelijk op de **min-toets** ⊖ en de **plus-toets** ⊕ drukken. De kookzone wordt vanop elke kookstand direct uitgeschakeld, of

   c) op de **Aan/Uit-toets** ◉ drukken. De volledige kookplaat wordt uitgeschakeld (alle kookzones worden uitgeschakeld).

Kookplaat uitschakelen

7. Op de **Aan/Uit-toets** ◉ drukken. De kookplaat wordt onafhankelijk van de instelling volledig uitgeschakeld.

STOP-functie

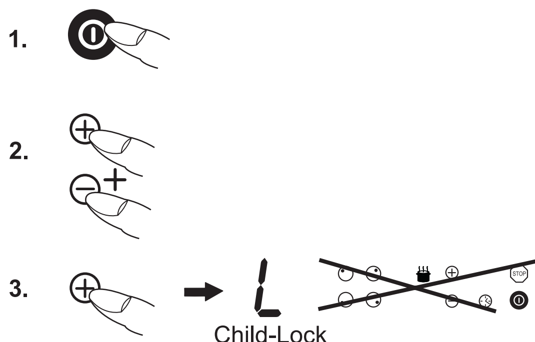


Het koken kan tijdelijk met de STOP-toets worden onderbroken, bijv. als er aan de deur wordt gebeld. Om het koken met dezelfde kookstanden voort te zetten, moet de STOP-functie worden beëindigd. Een ev. ingestelde timer wordt gestopt en loopt daarna verder.

Om veiligheidsredenen is deze functie slechts 10 minuten beschikbaar. Daarna wordt de kookplaat uitgeschakeld.

1. Het kookgerei staat op de kookzones en de gewenste kookstanden zijn ingesteld.
2. Op de **STOP-toets** drukken. In plaats van de gekozen kookstanden verschijnen na elkaar de letters S-T-O-P of S-T-O.
3. De onderbreking wordt beëindigd door eerst op de **STOP-toets** en daarna op een **willekeurige andere toets** (behalve de Aan/Uit-toets) te drukken.
   De tweede toets moet binnen 10 seconden worden bediend, anders wordt de kookplaat uitgeschakeld.

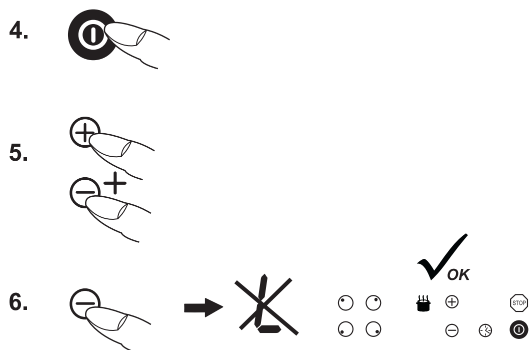
Kinderbeveiliging



De kinderbeveiliging moet verhinderen dat kinderen de inductiekookplaat per ongeluk of opzettelijk inschakelen. Hiervoor wordt de bediening geblokkeerd.

Kinderbeveiliging inschakelen

1. Op de **Aan/Uit-toets** drukken om de kookplaat in te schakelen.
2. Meteen daarna tegelijk op de **plus-toets** ⊕ en de **min-toets** ⊖ drukken.
3. Vervolgens op de **plus-toets** ⊕ drukken om de kinderbeveiliging te activeren. In de kookstandweergaven verschijnt een L voor Child-Lock; de bediening is geblokkeerd en de kookplaat wordt uitgeschakeld.



Kinderbeveiliging uitschakelen

4. Op de **Aan/Uit-toets** drukken.
5. Meteen daarna tegelijk op de **plus-toets** ⊕ en de **min-toets** ⊖ drukken.
6. Vervolgens op de **min-toets** ⊖ drukken om de kinderbeveiliging uit te schakelen. De L verdwijnt.

Kinderbeveiliging slechts voor één kookproces uitschakelen

Voorwaarde: de kinderbeveiliging is volgens punt 1-3 ingeschakeld.

- Op de **Aan/Uit-toets** drukken.
- Meteen daarna tegelijk op de **plus-toets** ⊕ en de **min-toets** ⊖ drukken.
  Nu kan de gebruiker een kookzone inschakelen (hiervoor kookzone kiezen en kookstand instellen).
  Na het uitschakelen van de kookplaat is de kinderbeveiliging weer actief (ingeschakeld).

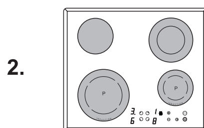
Opmerking

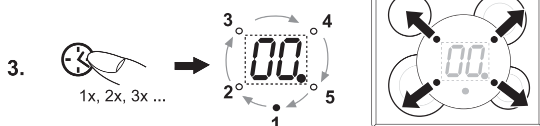
Bij een stroomstoring wordt de ingeschakelde kinderbeveiliging beëindigd, d.w.z. gedesactiveerd.

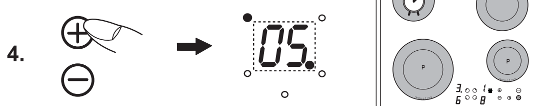
Automatische uitschakeling (timer)

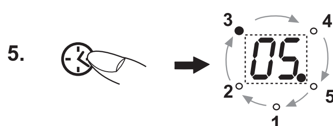
Door de automatische uitschakeling wordt elke ingeschakelde kookzone na een instelbare tijd automatisch uitgeschakeld. Er kunnen kooktijden van 1 tot 99 minuten worden ingesteld.





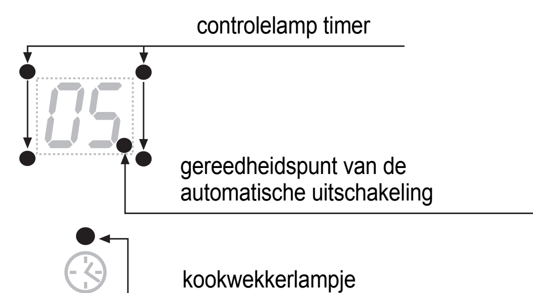








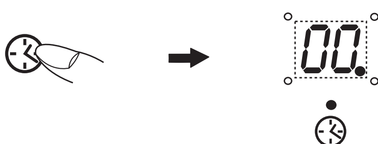
1. De kookplaat inschakelen.
2. Een of meer kookzones inschakelen en gewenste kookstanden kiezen.
3. Op de **timer-selectietoets** ⏲ drukken. Het gereedheidspunt van de automatische uitschakeling brandt.
   Blijven op de toets drukken tot het timer-controlelampje voor de gewenste kookzone knippert.
   Belangrijk: timer-controlelampen kunnen alleen knipperen als de kookzones eerst werden ingeschakeld (kookstand groter dan 0).
4. Meteen daarna met de **min-toets** ⊖ of de **plus-toets** ⊕ de kooktijd van 1 tot 99 minuten ingeven.
   Met de plus-toets begint de aangetoonde waarde bij 01, met de min-toets bij 30.
   Door gelijktijdig aanraken van de plus- en min-toets wordt de instelling teruggezet (00).
5. Om de automatische uitschakeling voor nog een kookzone te programmeren, zo vaak op de **timer-selectietoets** ⏲ drukken tot de timer-controlelamp voor de gewenste kookzone knippert. Vervolgens met de **min-toets** ⊖ of de **plus-toets** ⊕ de gewenste tijd instellen.
6. Na afloop van de tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. Er is een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets (behalve de Aan/Uit-toets) te drukken.

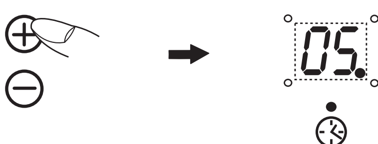


Opmerkingen

- Om de afgelopen tijd (automatische uitschakeling) te controleren, zo vaak op de **timer-selectietoets** ⏲ drukken tot de timer-controlelamp voor de gewenste kookzone knippert. De aangetoonde waarde kan afgelezen en veranderd worden.
- Automatische uitschakeling vervroegd wissen: de betreffende kookzone selecteren (timer-controlelamp knippert) en één keer tegelijk op de plus- en min-toets drukken.

Kookwekker (eierwekker)

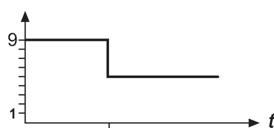




- Op de **timer-selectietoets** ⏲ drukken tot het kookwekkerlampje boven deze toets knippert. Met de **min-toets** ⊖ of de **plus-toets** ⊕ de tijd in minuten instellen.
- Na afloop van de tijd is er een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets (behalve de Aan/Uit-toets) te drukken.

Noot:

De kookwekker blijft ook dan in werking als de inductiekookplaat uitgeschakeld is. Om de tijd te wijzigen de kookplaat met de **Aan/Uit-toets** ⓞ inschakelen.



Aankookautomatiek

Bij de aankookautomatiek gebeurt het aan de kook brengen met kookstand 9. Na een bepaalde tijd wordt automatisch naar een lagere doorkookstand (1 tot 8) teruggeschakeld.

Bij het gebruik van de aankookautomatiek moet alleen de doorkookstand worden gekozen waarmee de bereiding verder moet worden gekookt, omdat de elektronica automatisch terugschakelt.

De aankookautomatiek is geschikt voor gerechten die koud worden opgezet, op hoog vermogen worden verwarmd en op de doorkookstand niet permanent in het oog moeten worden gehouden (bijv. het koken van soepvlees).

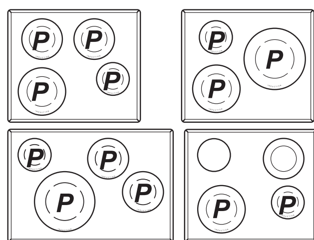
1. Een kookzone in werking nemen. Het gereedheidspunt van de gekozen kookzone moet branden. Hiervoor ev. op een **kookzonekeuzetoets** drukken.
2. Kookstand 9 instellen. Door de **plus-toets** ⊕ opnieuw aan te raken wordt de aankookautomatiek geactiveerd.
   De kookstandweergave toont afwisselend A en 9.
   Bij inductie verschijnt A en ꓴ, als er nog geen pan werd opgezet.
3. Meteen daarna met de **min-toets** ⊖ een lagere kookstand 1 tot 8 kiezen. A en de gekozen doorkookstand knipperen afwisselend.
4. De aankookautomatiek verloopt volgens de programmering. Na een bepaalde tijd (zie tabel) wordt het kookproces op de doorkookstand voortgezet.

Ingestelde kookstand	Aankookautomatiek tijd (min:sec)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-

De aankooktijden bedragen bij stralingselementen ca. 20% meer.

Opmerkingen

- Tijdens de aankookautomatiek kan met de plus-toets ⊕ de doorkookstand worden verhoogd. Door op de min-toets ⊖ te drukken, wordt de aankookautomatiek uitgeschakeld.
- Behoudt men na activering van de aankookautomatiek de stand 9 en kiest men geen lagere kookstand, wordt de aankookautomatiek na 10 sec. automatisch uitgeschakeld en stand 9 blijft behouden.
- Indien een hoge kookstand of de powerstand wordt ingeschakeld, kan de aankookautomatiek eventueel wegens overschrijding van het maximale vermogen worden uitgeschakeld (zie powermanagement).



Powerstand (kookzones met P)

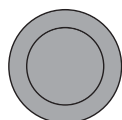
De powerstand stelt extra vermogen voor de inductiekookzones ter beschikking. Een grote hoeveelheid water kan snel aan de kook worden gebracht.

De powerstand werkt gedurende 10 minuten, vervolgens wordt automatisch naar kookstand 9 teruggeschakeld.

1. Een kookzone moet ingeschakeld zijn. Het gereedheidspunt van de kookzone moet branden. Hiervoor ev. op de **kookzonekeuzetoets** drukken.
2. Vervolgens één keer op de **power-toets** drukken om de powerstand te activeren. In de kookstandweergave verschijnt een P.
3. Na 10 minuten wordt de powerstand automatisch uitgeschakeld. De P verdwijnt en er wordt naar kookstand 9 teruggeschakeld.

Noot:

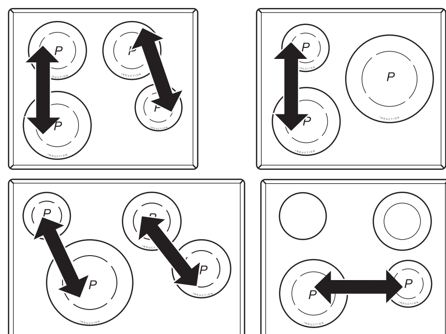
Om de powerstand vervroegd uit te schakelen, op de **min-toets** ⊖ of de **powertoets** drukken.



Inschakelen van de tweede kring bij stralingselementen (niet bij inductie)

Om de buitenste verwarmingskring in te schakelen, de kookzone selecteren (gereedheidspunt brandt) en op de **powertoets** drukken.

Om uit te schakelen, opnieuw op de toets drukken of de kookzone uitschakelen.



Modules (powermanagement)

Powermanagement

Telkens twee kookzones zijn – om technische redenen – tot een module gecombineerd en beschikken over een maximaal vermogen.

Als deze vermogensgrens bij het inschakelen van een hoge kookstand of de powerfunctie wordt overschreden, reduceert het powermanagement de kookstand van de bijbehorende module-kookzone.

De aanwijzing van deze kookzone knippert eerst; daarna wordt de maximaal mogelijke kookstand constant aangetoond.



- Vóór het reinigen de kookplaat uitschakelen en laten afkoelen.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigingsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!
- Bij het reinigen erop letten dat slechts kort over de **Aan/Uit-toets** wordt geveegd. Op die manier wordt vermeden dat de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld!

De keramische kookplaat

Belangrijk! Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals grove schuurmiddelen, krassende pannenreinigers, roest- en vlekkenverwijderaar enz.

Reiniging na gebruik

1. Maak de hele kookplaat altijd schoon als ze vuil is – het beste telkens na gebruik. Gebruik hiervoor een vochtige doek en wat afwasmiddel. Daarna wrijft u de kookplaat met een schone doek droog, zodat er geen resten van afwasmiddel op het oppervlak achterblijven.

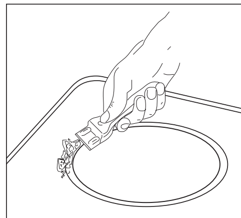
Wekelijks onderhoud

2. Reinig en onderhoud de kookplaat een keer in de week grondig met gebruikelijke reinigingsproducten voor vitrokeramiek.
Houdt u zich in elk geval aan de instructies van de fabrikant.
De reinigingsproducten vormen bij het aanbrengen een beschermende film, die water en vuil tegenhoudt. Alle verontreinigingen blijven op de film en kunnen daarna veel gemakkelijker worden verwijderd. Vervolgens met een schone doek droogwrijven. Er mogen geen resten van reinigingsmiddelen op het oppervlak achterblijven, omdat ze bij het opwarmen agressief reageren en het oppervlak veranderen.

Speciale verontreinigingen

Sterke verontreinigingen en vlekken (kalkvlekken, parelmoerachtig glanzende vlekken) kunt u het best verwijderen als de kookplaat nog lauwwarm is. Gebruik hiervoor gebruikelijke reinigingsmiddelen. Ga daarbij tewerk zoals onder punt 2 beschreven.

Overgekookte spijzen eerst met een natte doek inweken en vervolgens de vuilresten met een speciale glasschraper voor keramische kookplaten verwijderen. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.



Ingebrande suiker en gesmolten kunststof verwijdert u meteen – in nog hete toestand – met een glasschraper. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

Zandkorrels, die eventueel bij het aardappelen schillen of sla schoonmaken op de kookplaten vallen, kunnen bij het verschuiven van pannen krassen veroorzaken. Let er dus op dat er geen zandkorrels op het oppervlak blijven liggen.

Kleurveranderingen van de kookplaat hebben geen invloed op de werking en de stevigheid van de vitrokeramiek. Het gaat hierbij niet om een beschadiging van de kookplaat, maar om niet verwijderde en daarom ingebrande resten.

Glanzende plekken ontstaan door slijtage van de panbodem, in het bijzonder bij het gebruik van kookservies met een aluminiumbodem of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Ze kunnen alleen maar moeizaam met gebruikelijke reinigingsmiddelen worden verwijderd. Eventueel de reiniging meermaals herhalen. Door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en door schurende panbodems wordt het decor in de loop van de tijd afgeschuurd en er ontstaan donkere vlekken.

Wat te doen bij problemen? NL



Ongekwalificeerde ingrepen en reparaties aan het apparaat zijn gevaarlijk omdat er gevaar voor stroomstoten en kortsluiting bestaat. Om lichamelijke schade en schade aan het apparaat te voorkomen, moeten ze worden vermeden. Daarom mogen dergelijke werkzaamheden alleen door een elektrotechnicus, bijv. van de technische klantenservice, worden uitgevoerd.

Denk eraan

Als er aan uw apparaat storingen optreden, controleer dan eerst aan de hand van deze gebruiksaanwijzing of u de oorzaken niet zelf kunt verhelpen.

Hierna vindt u tips voor het verhelpen van storingen.

De zekeringen vallen meermaals uit?

Contacteer de klantenservice of een elektromonteur!

De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld?

- Heeft de zekering van de huisinstallatie (zekeringenkast) gereageerd?
- Is de aansluitingskabel aangesloten?
- Zijn de sensoren vergrendeld (kinderbeveiliging), d.w.z. wordt een L aangetoond?
- Zijn de sensoren gedeeltelijk door een vochtige doek, vloeistof of een metalen voorwerp bedekt? A.u.b. verwijderen.
- Wordt verkeerd servies gebruikt? Zie hoofdstuk „Servies voor inductiekookplaat".

Het symbool ⌐ knippert en er is gedurende een bepaalde tijd een signaal te horen.

Er is een permanente bediening van de touch-control-sensoren door overgekookte levensmiddelen, kookgerei of andere voorwerpen.
Oplossing: het oppervlak schoonmaken of het voorwerpen verwijderen.
Om het symbool ⌐ te wissen, op dezelfde toets drukken of de kookplaat uit- en inschakelen.

De foutcode E2 wordt aangetoond?

De elektronica is te heet. De inbouw van de kookplaat controleren, in het bijzonder op goede beluchting letten.
Zie hoofdstuk Oververhittingsbeveiliging.

De foutcode U400 wordt aangetoond?

De kookplaat is verkeerd aangesloten. De besturing wordt na 1s uitgeschakeld en er is een continu signaal te horen. De correcte netspanning aansluiten.

Er wordt een foutcode (ERxx of Ex) aangetoond?

Er is een technisch defect. A.u.b. de service contacteren.

Het pansymbool ⊔ verschijnt?

Er werd een kookzone ingeschakeld en de kookplaat verwacht dat er een geschikte pan wordt opgezet (panherkenning). Pas dan wordt er energie afgegeven.

Het pansymbool ⊔ blijft verschijnen, hoewel er een pan werd opgezet?

De pan is niet geschikt voor inductie of heeft een te kleine diameter.

De gebruikte kookpannen maken geluid?

Dat heeft een technische oorzaak; er bestaat geen gevaar voor de inductiekookplaat of de pan.

De koelventilator blijft na het uitschakelen nog lopen?

Dat is normaal omdat de elektronica wordt afgekoeld.

De kookplaat maakt geluiden (klikgeluiden)?

Dat heeft een technische oorzaak en is niet te vermijden.

De kookplaat heeft barsten of breuken?

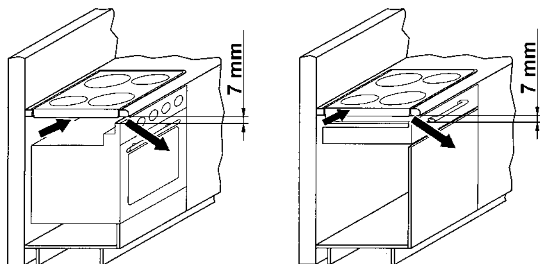
Bij scheuren, barsten of een breuk in de keramische kookplaat het apparaat onmiddellijk buiten bedrijf stellen. Onmiddellijk de huishoudzekering uitschakelen en de klantenservice contacteren.

Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur

- Het fineer, de lijm of de kunststofbekleding van de aangrenzende meubels moeten temperatuurbestendig zijn (>75°C). Als het fineer en de bekleding onvoldoende temperatuurbestendig zijn, kunnen ze zich vervormen.
- Bij het ingebouwde apparaat mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Het gebruik van muurstrips van massief hout op het aanrechtblad achter de kookplaat is toegelaten voor zover de minimum afstanden volgens de inbouwtekeningen worden gerespecteerd.
- De minimum afstanden aan de achterkant van de kookplaatuitsparingen moeten volgens de inbouwtekening worden gerespecteerd.
- Bij het inbouwen naast een hoge kast is een veiligheidsafstand van minstens 40 mm vereist. De zijkant van de hoge kast moet met warmtebestendig materiaal worden bekleed. Om goed te kunnen werken dient de afstand echter ten minste 300 mm te bedragen.
- De afstand tussen kookplaat en afzuigkap moet minstens zo groot zijn als in de montagehandleiding van de afzuigkap is voorgeschreven.
- Het verpakkingsmateriaal (plastic folie, piepschuim, nagels, enz.) moet uit de buurt van kinderen worden gebracht omdat deze delen eventuele risicobronnen vormen. Kleine onderdelen kunnen worden ingeslikt en bij folie bestaat verstikkingsgevaar.

Beluchting

- De achterwand van de onderkast moet ter hoogte van de uitsparing in het aanrechtblad open zijn zodat de lucht kan circuleren.
- De voorste dwarslijst van het meubel moet worden verwijderd, zodat er onder het aanrechtblad over de hele breedte van het apparaat een opening van minstens 7mm is waar de lucht door kan.



- Eventuele dwarslijsten onder het aanrechtblad moeten tenminste ter hoogte van de uitsparing in het aanrechtblad worden verwijderd.
- De afstand tussen de inductiekookplaat en de keukenmeubels of de ingebouwde apparaten moet groot genoeg zijn zodat de inductieve gedeelten voldoende geventileerd worden.
- Overmatige warmteontwikkeling langs onder, bijv. door een oven zonder dwarsstroomventilator, moet worden vermeden.
- Als bij inbouwfornuizen de pyrolysefunctie wordt gebruikt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.

Inbouw

Belangrijke opmerkingen

- Indien de kookplaat boven meubelgedeelten (zijwanden, laden e.d.) ligt, moet een tussenbodem met een minimale afstand van 20 mm t.o.v. de onder kant van de kookplaat worden ingebouwd, zodat een toevallig contact niet mogelijk is. De tussenbodem mag alleen met gereedschap kunnen worden verwijderd.
- Om brand te vermijden, moet erop worden gelet dat geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of door warmte vervormbare voorwerpen direct naast de kookplaat worden geplaatst of gelegd.

Kookplaatafdichting

Vóór het inbouwen moet de meegeleverde kookplaatafdichting zonder onderbreking worden ingelegd.



- U moet verhinderen dat er tussen de rand van de kookplaat en het aanrechtblad of tussen het aanrechtblad en de muur vloeistoffen in de daaronder ingebouwde elektrische apparaten kunnen indringen.
- Bij inbouw van de kookplaat in een oneffen aanrechtblad, bijv. met een keramisch of vergelijkbaar oppervlak (tegels enz.) moet de pakking, die zich ev. aan de kookplaat bevindt, worden verwijderd. In de plaats daarvan moet de verbinding tussen kookplaat en aanrechtblad met plastische afdichtmaterialen (kit) worden afgedicht.
- **De kookplaat in geen geval met silicone vastkleven!** Anders is het later niet meer mogelijk de kookplaat weer te verwijderen zonder ze te vernielen.

Uitsparing in het aanrechtblad

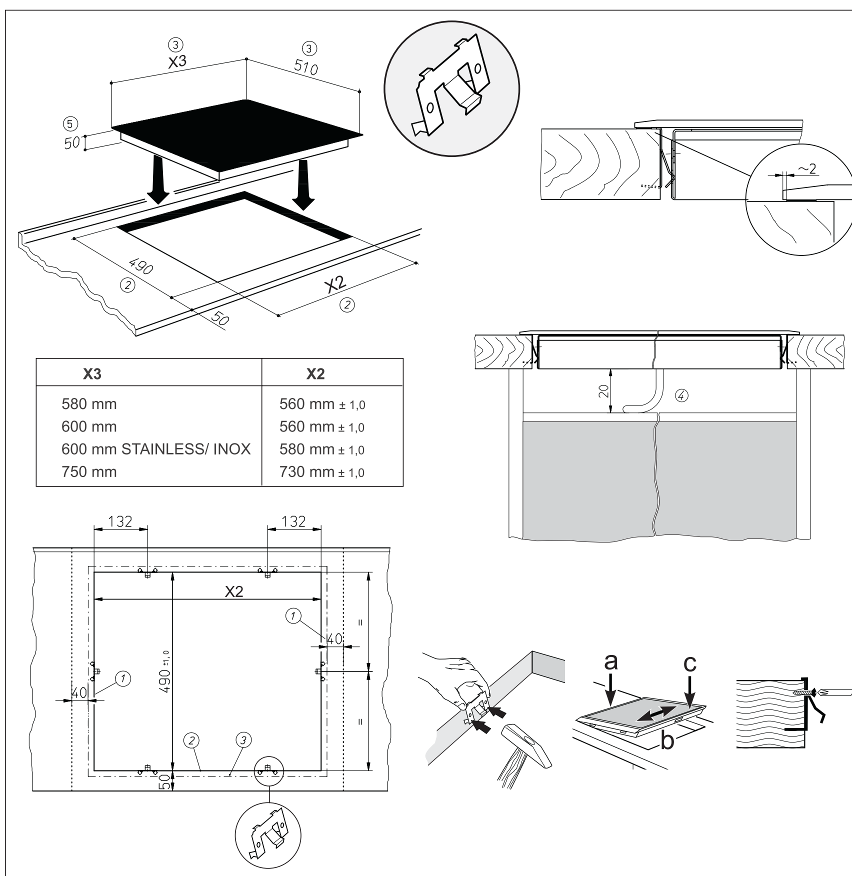
De uitsparing in het aanrechtblad moet zo nauwkeurig mogelijk met een goed, recht zaagblad of een bovenfrees worden uitgezaagd. De snijvlakken dienen daarna te worden verzegeld zodat er geen vocht kan binnendringen.

De uitsparing voor de kookplaat wordt volgens de afbeeldingen uitgezaagd.

De keramische kookplaat moet absoluut horizontaal en op gelijke hoogte met het aanrechtblad liggen. Eventuele spanningen kunnen de glazen plaat doen breken.

Controleren of de pakking van de kookplaat correct zit en volledig afsluit.

De keramische kookplaat wordt ofwel met clips of met plaatstrips bevestigd.



X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 1,0

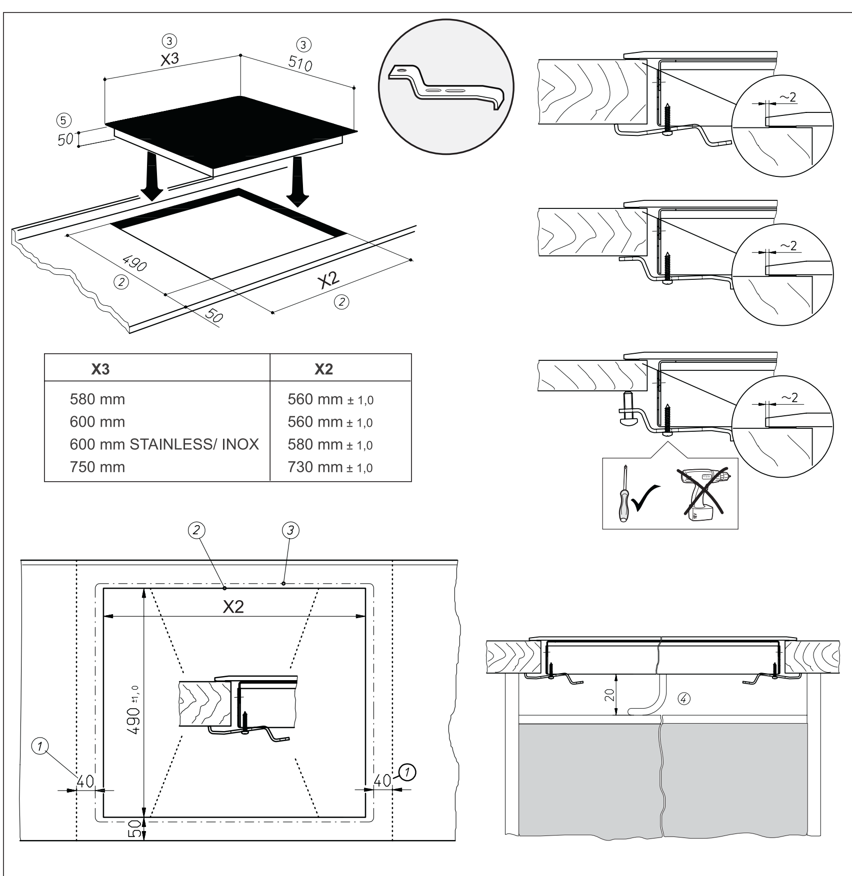
Clips

- De clips op de aangegeven afstanden in de uitsparing van het aanrechtblad inslaan. Door de horizontale aanslag is geen aanpassing in de hoogte nodig.
- Belangrijk: de horizontale aanslag van de clips moet vlak op het aanrechtblad liggen (breukgevaar vermijden).
- De kookplaat volgens de afbeelding links inzetten (a), justeren (b) en vastclipsen (c).
- Om de clips te zekeren kunnen schroeven worden gebruikt.

Belangrijk:

Als de keramische kookplaat scheef zit of spant, bestaat er verhoogd breukgevaar bij de montage!

① Minimumafstand tot naburige wanden
② Uitfreesmaat
③ Buitenmaat kookplaat
④ Kabeldoorvoer door de achterwand
⑤ Inbouwhoogte



X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 1,0

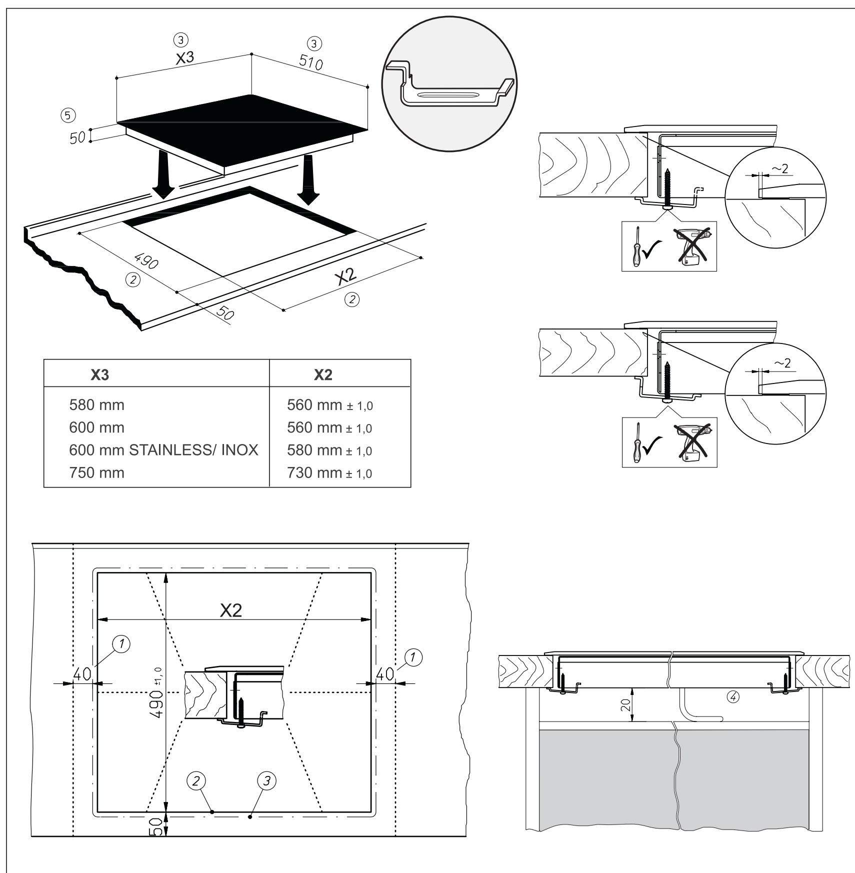
Plaatstrip

- De kookplaat inzetten en justeren.
- Onderlangs de plaatstrips met schroeven aan de voorziene bevestigingsgaten inzetten, justeren en aanhalen.
- De schroeven alleen met een schroevendraaier met de hand aanhalen; geen elektrische schroevendraaier gebruiken.
- Bij dunne aanrechtbladen op de juiste positie van de plaatstrip letten. Om de afstand te compenseren moet een metrische schroef in de plaatstrip worden ingezet.

Belangrijk:

Als de keramische kookplaat scheef zit of spant, bestaat er verhoogd breukgevaar bij de montage!

① Minimumafstand tot naburige wanden
② Uitfreesmaat
③ Buitenmaat kookplaat
④ Kabeldoorvoer door de achterwand
⑤ Inbouwhoogte



X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 1,0

Plaatstrip 

- De kookplaat inzetten en justeren.
- Onderlangs de plaatstrips met schroeven aan de voorziene bevestigingsgaten inzetten, justeren en aanhalen.
- De schroeven alleen met een schroevendraaier met de hand aanhalen; geen elektrische schroevendraaier gebruiken.
- Bij dunne aanrechtbladen op de juiste positie van de plaatstrip letten.

Belangrijk:

Als de keramische kookplaat scheef zit of spant, bestaat er verhoogd breukgevaar bij de montage!

① Minimumafstand tot naburige wanden
② Uitfreesmaat
③ Buitenmaat kookplaat
④ Kabeldoorvoer door de achterwand
⑤ Inbouwhoogte

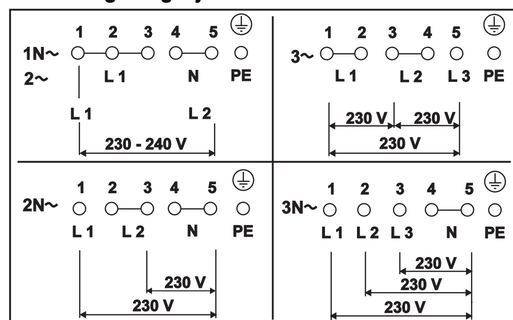
Elektrische aansluiting

- **De elektrische aansluiting mag uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd!**
- De wettelijke voorschriften en aansluitvoorwaarden van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij moeten strikt worden nageleefd.
- Bij het aansluiten van het apparaat moet een installatie worden voorzien die het mogelijk maakt het apparaat met een contact-openingswijdte van ten minste 3 mm met alle polen van het net te scheiden. Geschikte scheidingsinstallaties zijn LS-schakelaars, zekeringen en contactoren.
- Bij aansluiting en reparatie het apparaat met één van deze installaties stroomloos maken.
- De aardleider moet zo lang zijn dat hij bij het begeven van de trekontlasting pas na de stroomvoerende aders van de aansluitkabel met trek wordt belast.
- De overtollige kabellengte moet uit de inbouwzone onder het apparaat worden getrokken.
- U moet er ook op letten dat de netspanning met de op het typeplaatje aangegeven netspanning overeenstemt.
- Om de aansluiting uit te voeren moet het deksel van het schakelelement aan de onderkant van het apparaat losgemaakt worden om zo de aansluitklem te bereiken. Na de aansluiting moet het deksel weer vastgemaakt en de aansluitleiding met de snoerklem beveiligd worden.
- De aansluitleiding moet minstens van het type H05 VV-F zijn.
- Als de aansluitleiding van dit apparaat wordt beschadigd, moet ze door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkaardig gequalificeerde persoon worden vervangen om risico's te vermijden.
- Bij het ingebouwde apparaat mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Let op: Door een verkeerde aansluiting kan de vermogenselectronica worden vernield.

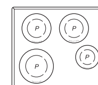
Aansluitwaarden

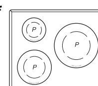
Netspanning: 400-415V 2N~, 50-60 Hz
Nominale componentenspanning: 230 - 240V

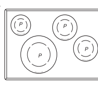
Aansluitingsmogelijkheden

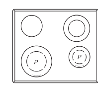


Technische gegevens

Afmetingen	
Kookplaat	
hoogte/ breedte/ diepte mm	50 x 600 x 510
Kookzones	
links achter Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)* 
links voor Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
rechts voor Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
rechts achter Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)*
Kookplaat, totaal kW	7,4

Afmetingen	
Kookplaat	
hoogte/ breedte/ diepte mm	50 x 600 x 510
Kookzones	
links achter Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)* 
links voor Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
rechts Ø cm / kW	26/ 2,4 (3,2)*
Kookplaat, totaal kW	6,9

Afmetingen	
Kookplaat	
hoogte/ breedte/ diepte mm	50 x 750 x 510
Kookzones	
links achter Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)* 
links voor Ø cm / kW	26/ 2,4 (3,2)*
rechts voor Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)*
rechts achter Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)*
Kookplaat, totaal kW	7,4

Afmetingen	
Kookplaat	
hoogte/ breedte/ diepte mm	50 x 600 x 510
Kookzones	
links achter Ø cm / kW	14,5/ 1,2 
links voor Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
rechts voor Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
rechts achter Ø cm / kW	18 c.q. 12/ 1,7 c.q. 0,7
Kookplaat, totaal kW	6,6

* Vermogen bij ingeschakelde powerstand

Inbedrijfstelling

Na het inbouwen van de kookplaat en na het inschakelen van de voedingsspanning (aansluiting op het net) vindt eerst een zelftest van de besturing plaats en verschijnt er een service-informatie voor de klantenservice.

Met een sponsje en wat sop even over het oppervlak van de kookplaat vegen en vervolgens droogwrijven.

Smaltimento dell'imballaggio

Smaltire gli imballi per il trasporto nel rispetto dell'ambiente. La rimessa dell'imballo nel circolo di produzione consente di risparmiare le materie prime e di diminuire la quantità di rifiuti.

Smaltimento degli apparecchi fuori uso



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato al punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Smaltendo in modo appropriato questo prodotto si contribuisce alla salvaguardia dell'ambiente e alla salute della collettività. Si mettono in pericolo l'ambiente e la salute delle persone smaltendo i prodotti in modo non adeguato. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Uso conforme allo scopo

Il piano di cottura è stato progettato per la preparazione di cibi in ambito domestico. Non deve essere utilizzato per altro scopo se non quello previsto.

Qui trovate...

Siete pregati di leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio. In questo manuale sono contenute importanti indicazioni relative la vostra sicurezza, l'uso, la cura e la manutenzione dell'apparecchio, affinché ne possiate rimanere soddisfatti a lungo.

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il capitolo «Cosa fare in caso di problemi?». Spesso è possibile riparare piccoli guasti in modo autonomo evitando così i costi che si devono normalmente sostenere per la riparazione.

Conservare con cura questo manuale d'uso e di montaggio e consegnarlo ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.

Indicazioni di sicurezza ... 67
Per il collegamento e funzionamento ... 67
Per il piano di cottura ... 67
Per le persone ... 67

Descrizione dell'apparecchio ... 68
Uso dei sensori ... 68

I comandi ... 69
Il piano di cottura ... 69
Riconoscimento pentola ... 69
Limitazione della durata d'esercizio ... 69
Altre funzioni ... 69
Protezione da surriscaldamento (induzione) ... 69
Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione ... 70
Consigli per il risparmio d'energia ... 70
Livelli di potenza ... 70
Indicatore del calore residuo ... 70
Comando a tasti ... 71
Accensione del piano e della zona di cottura ... 71
Spegnimento della zona di cottura ... 71
Spegnimento del piano di cottura ... 71
Funzione STOP ... 72
La sicurezza bambini ... 72
Spegnimento automatico (timer) ... 73
Orologio contaminuti ... 73
Cottura con avvio rapido ... 74
Funzione Power (zona di cottura con P) ... 75
Attivazione del secondo circuito per il riscaldamento radiante (non ad induzione) ... 75
Gestione potenza ... 75

Pulizia e manutenzione ... 76
Piano di cottura in vetroceramica ... 76
Macchie particolari ... 76

Cosa fare in caso di problemi? ... 77

Istruzioni di montaggio ... 78
Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina ... 78
Ventilazione ... 78
Incasso ... 78
Collegamento elettrico ... 81
Dati tecnici ... 81
Messa in funzione ... 81

Per il collegamento e funzionamento

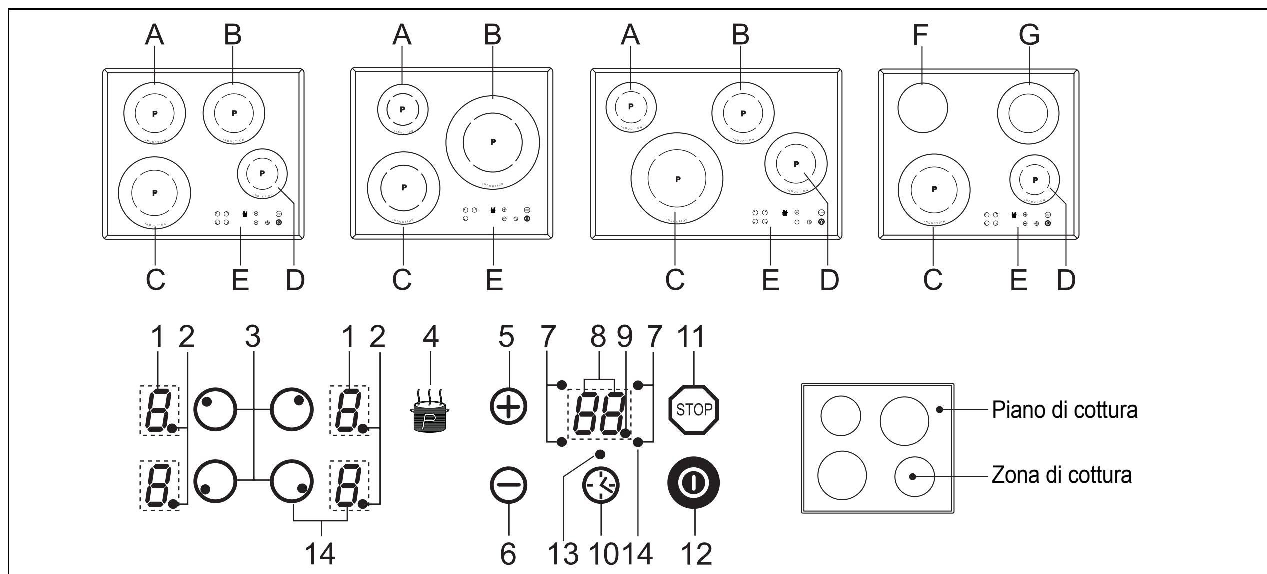
- Gli apparecchi corrispondono alle attuali prescrizioni di sicurezza.
- Solo un tecnico specializzato è autorizzato a collegare l'apparecchio alla rete elettrica, ad eseguire operazioni di manutenzione ordinaria o a riparare l'apparecchio, attenendosi naturalmente alle disposizioni di sicurezza vigenti in materia. Lavori eseguiti in modo inappropriato possono mettere in pericolo la vostra incolumità.

Per il piano di cottura

- **A causa della rapida reazione in presenza di gradi di cottura estremamente elevati (livello Power) non lasciare mai incustodito il piano di cottura ad induzione acceso!**
- Fare attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitare di fare cuocere a vuoto le pentole, perché possono surriscaldarsi!
- Non mettere pentole e padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Attenzione durante l'uso di pentole tipo «bagno maria», perché potrebbero cuocere a vuoto senza che ce ne si renda conto! Possono verificarsi danni alla pentola e al piano di cottura di cui non ci assumiamo la responsabilità!
- Dopo l'uso, spegnere immediatamente la zona di cottura premendo il rispettivo tasto Meno e non solo tramite il riconoscimento delle pentole.
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Si raccomanda pertanto di non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnere mai con acqua! Mettere il coperchio sulla pentola e spegnere la zona di cottura.
- La superficie in vetroceramica è molto resistente agli urti. Evitare però che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura, perché potrebbero provocarne la rottura se appuntiti.
- Se si dovessero formare incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere, spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Se a causa di un difetto nel comando dei sensori non si può più spegnere il piano di cottura, disinserire immediatamente il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Fare attenzione se si collegano apparecchi elettrici addizionali! I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.
- La superficie di cottura in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio!
- Non appoggiare sulla superficie di cottura né fogli di alluminio, né materiale plastico. Tener lontano dal piano di cottura caldo tutto ciò che possa fondere, come p.es. oggetti di plastica, film protettivi e specialmente zucchero o cibi molto zuccherati. Per evitare che la superficie si danneggi, rimuovere immediatamente e con cautela lo zucchero dalla zona di cottura ancora calda servendosi di un apposito raschietto per vetro.
- Non appoggiare oggetti metallici, come stoviglie o posate, sulla superficie del piano di cottura ad induzione perché potrebbero surriscaldarsi. Pericolo di scottature!
- Non riporre mai oggetti infiammabili, facilmente esplosivi o deformabili direttamente sotto il piano di cottura.
- Fare attenzione agli oggetti metallici che si portano a diretto contatto con il corpo, perché possono surriscaldarsi nelle immediate vicinanze del piano di cottura. Attenzione, pericolo d'ustione!
  Con oggetti non magnetizzabili, come p.es. anelli d'oro o di argento, non si corre lo stesso rischio.
- Non riscaldare mai scatole di conserva ancora chiuse e confezioni multistrato sulle zone di cottura. L'apporto di energia potrebbe farle scoppiare!
- Assicurarsi che i tasti a sensore siano sempre puliti, perché l'apparecchio potrebbe interpretare le macchie di sporco come un contatto digitale voluto. Non appoggiare oggetti di alcun tipo (pentole, asciugamani ecc.) sui sensori!
  Se i cibi traboccati dovessero ricadere sui tasti a sensore, si consiglia di spegnere l'apparecchio.
- Le pentole e i tegami non devono coprire i tasti sensori, perché altrimenti l'apparecchio si disattiva automaticamente.
- Attivare la sicurezza bambini in presenza di animali domestici in grado di raggiungere il piano di cottura.
- Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.

Per le persone

- **Attenzione!**
  Le persone che non hanno dimestichezza con il piano di cottura dovrebbero utilizzarlo solo sotto sorveglianza. Tenere lontani i bambini piccoli ed assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **Attenzione!**
  Le superfici delle zone di cottura si riscaldano durante l'uso. Per questo motivo tenere lontani i bambini.
- I portatori di pacemaker o di microinfusore devono assicurarsi che il funzionamento dei loro apparecchi non sia pregiudicato dal campo induttivo (la gamma di frequenza del campo induttivo è compresa tra 20 e50 kHz).



La decorazione del piano può differire dalle illustrazioni.

A. Zona di cottura ad induzione posteriore sinistra
B. Zona di cottura ad induzione posteriore destra
C. Zona di cottura ad induzione anteriore sinistra
D. Zona di cottura ad induzione anteriore destra
E. Pannello comandi Touch-Control
F. Zona di cottura posteriore sinistra (cottura radiante)*
G. Zona di cottura posteriore destra (cottura radiante)*
* Entrambe le zone di cottura di questo modello sono dotate di riscaldamento radiante e non ad induzione! Gli utensili di cottura non devono avere caratteristiche magnetiche!

1. Indicatore del livello di potenza
2. Spia di funzionamento (zona di cottura)
3. Selettore della zona di cottura
4. Tasto Power (per potenza aggiuntiva)
   Induzione: Funzione Power
   Riscaldamento radiante: accensione del doppio circuito
5. Tasto Più (aumentare)
6. Tasto Meno (diminuire)
7. Spia di controllo del timer
8. Indicatore durata di spegnimento
9. Spia di funzionamento dello spegnimento automatico
10. Selettore del timer
11. Tasto Stop
12. Tasto di accensione/spegnimento
13. Spia luminosa del contaminuti
14. Non presente su tutti i modelli

Uso dei sensori

L'uso del piano di cottura in vetroceramica avviene tramite i tasti a sensore Touch-Control. Funzionamento dei tasti a sensore: toccare leggermente un simbolo della superficie in vetroceramica. Ogni tocco corretto viene confermato da un segnale acustico. Per semplificare parleremo in seguito del tasto a sensore Touch-Control semplicemente come «tasto».

Tasto di accensione/spegnimento (12)

Usarlo per accendere e spegnere il piano di cottura. Questo tasto è praticamente l'interruttore principale.

Tasto selettore della zona di cottura (3)

Azionando uno dei selettori disponibili si seleziona una zona di cottura, il cui livello di potenza può poi essere regolato servendosi del tasto Più ⊕ o del tasto Meno ⊖.

Tasto Meno (6) / Tasto Più (5)

Con questi due tasti si possono regolare ed impostare il livello di potenza, lo spegnimento automatico e il contaminuti. Diminuire i valori con il tasto Meno, aumentarli con il tasto Più. Il valore indicato può essere cancellato premendo i due tasti contemporaneamente.

Indicatore del livello di potenza (1)

Questo indicatore mostra il grado selezionato oppure

H	il calore residuo
P	il livello Power
ᑌ̲	il riconoscimento pentole
A	la cottura con avvio rapido
STOP	la funzione Stop
L	la sicurezza bambini (Child-Lock)

Tasto STOP (11)

Il processo di cottura può essere brevemente interrotto mediante la funzione STOP.

Selettore del timer (10)

Per la programmazione dello spegnimento automatico o del timer contaminuti.

Il piano di cottura

Il piano di cottura è dotato di un campo di cottura ad induzione. Una bobina di induzione situata sotto la superficie di cottura in vetroceramica origina un campo elettromagnetico alternativo che penetra nella vetroceramica ed induce una corrente termica sulla base della pentola.

Nella zona di cottura ad induzione il calore non viene più trasmesso da un radiatore ai cibi passando per il recipiente di cottura, bensì il calore necessario viene creato direttamente all'interno del recipiente dalle correnti induttive.

Vantaggi del piano di cottura ad induzione

– Cottura a risparmio energetico grazie alla trasmissione diretta dell'energia alla pentola (sono necessarie stoviglie apposite in materiali magnetizzabili).
– Maggiore sicurezza grazie alla trasmissione di energia solo al recipiente appoggiato sul piano di cottura.
– Elevato rendimento nella trasmissione di energia dalla zona di cottura ad induzione alla base della pentola.
– Rapida velocità di riscaldamento.
– Ridotto pericolo di bruciature poiché la superficie di cottura viene riscaldata solo dalla base della pentola; i cibi traboccati non si attaccano.
– Regolazione rapida e precisa dell'apporto di energia.

Riconoscimento pentola

Qualora su una zona di cottura non vi sia alcuna pentola o se la pentola dovesse essere troppo piccola, non viene trasmessa alcuna energia. Il mancato funzionamento viene indicato dal lampeggiare del simbolo u sull'indicatore del livello di potenza.

Se sulla zona di cottura c'è una pentola adatta, il sistema di riconoscimento ne rileva la presenza ed accende il piano al livello di potenza impostato. La trasmissione di energia viene interrotta anche quando si rimuove la pentola dalla zona di cottura; nell'indicatore del livello di potenza lampeggia il simbolo u.

Qualora si dovesse attivare la funzione di riconoscimento pentola nonostante le dimensioni ridotte delle pentole o delle padelle appoggiate sulla zona di cottura, verrà trasmessa solo l'energia necessaria.

Limiti nel riconoscimento pentola

Diametro zona di cottura (mm)	Diametro minimo base pentola (mm)
145	90
180	120
210	135
260	170

Il diametro minimo della base della pentola è segnalato, su alcuni modelli, da una circonferenza interna sulla zona di cottura.

Limitazione della durata d'esercizio

Il piano di cottura dispone di un dispositivo automatico che limita la durata d'esercizio.

La durata di funzionamento di ogni singola zona di cottura dipende dal livello di potenza selezionato (cfr. tabella).

Il presupposto è che non si modifichino le impostazioni della zona di cottura durante il suo funzionamento.

Quando si attiva il dispositivo per la limitazione della durata d'esercizio, la zona di cottura si spegne, viene emesso un breve segnale e viene visualizzata una H a display.

La funzione di spegnimento automatico ha comunque precedenza rispetto al dispositivo di limitazione; la zona di cottura si spegne solo dopo che è terminato il tempo impostato per lo spegnimento automatico (è possibile, per esempio, uno spegnimento dopo 99 minuti e un livello di potenza 9).

Livello di potenza impostato	Limitazione della durata d'esercizio in ore
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

Altre funzioni

L'azionamento contemporaneo o prolungato di due o più sensori – ad es. a causa di una pentola appoggiata involontariamente su di essi – non attiva nessuna delle funzioni di accensione.

Il simbolo ⌐ comincia a lampeggiare e viene emesso un segnale acustico. Si disattivano dopo alcuni secondi. Rimuovere l'oggetto dai tasti.

Per disattivare il simbolo ⌐ premere ancora una volta lo stesso tasto o spegnere e accendere il piano di cottura.

Protezione da surriscaldamento (induzione)

Utilizzando il piano di cottura a piena potenza per un lungo periodo, l'elettronica può avere difficoltà di raffreddamento se la temperatura ambiente è elevata.

Per evitare che nell'elettronica si formino temperature troppo elevate, la potenza della zona di cottura viene abbassata automaticamente.

Se durante il normale utilizzo del piano di cottura e a normali temperature ambiente dovesse essere visualizzata spesso l'abbreviazione E2, significa che il raffreddamento è probabilmente insufficiente. Le cause possono essere ricercate in insufficienti aperture di raffreddamento o nella mancanza di un'appropriata schermatura. Se necessario controllare l'installazione.

Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione

I recipienti utilizzati per la superficie di cottura ad induzione devono essere di metallo, devono avere proprietà magnetiche e un fondo di dimensioni sufficienti.

Utilizzare solo pentole con fondi adatti per le piastre ad induzione.

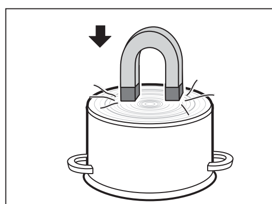
Recipienti adatti	Recipienti inadatti
Recipienti di acciaio smaltato con fondo spesso	Recipienti in rame, acciaio inox, alluminio, vetro refrattario, legno, ceramica e terracotta
Recipienti in ghisa con fondo smaltato	
Recipienti in acciaio inox multistrato, acciaio ferritico inossidabile ed alluminio con fondo speciale	

Come determinare se state utilizzando la pentola giusta

Eseguire il test del magnete descritto di seguito oppure accertarsi che il recipiente abbia il marchio che certifica che è adatto per la cottura con corrente di induzione.

Test del magnete:
Avvicinare il magnete al fondo del vostro recipiente di cottura. Se il magnete viene attratto, potete utilizzare il recipiente sul piano di cottura a induzione.

Nota!
Durante l'utilizzo delle pentole per cottura ad induzione di alcuni produttori si possono sentire dei fruscii che sono da ricondurre alle modalità di fabbricazione delle pentole stesse.



Attenzione durante l'uso delle pentole tipo «bagno maria», perché potrebbero cuocere a vuoto senza che ce ne si renda conto! Possono verificarsi danni alla pentola e al piano di cottura di cui non ci assumiamo la responsabilità!

Consigli per il risparmio d'energia

In seguito vi diamo alcuni consigli su come adoperare il nuovo piano di cottura in modo efficace ed economico.

- Il diametro della base della pentola deve corrispondere al diametro della zona di cottura.
- Durante l'acquisto di una pentola verificare se il diametro indicato si riferisce al fondo o alla parte superiore del recipiente, perché quest'ultimo è quasi sempre più grande di quello del fondo.
- Quando si preparano piatti con lunghi tempi di cottura, si può risparmiare tempo ed energia utilizzando una pentola a pressione, la quale permette inoltre di conservare le vitamine contenute negli alimenti.
- Assicurarsi che la pentola a pressione contenga sufficiente liquido, perché il surriscaldamento provocato dalla sua mancanza potrebbe danneggiare la pentola e la zona di cottura.
- Se possibile coprire sempre le pentole con un coperchio adatto.
- Scegliere la pentola adatta alla quantità di cibo da cuocere. Una pentola grande ma semi vuota comporta un dispendio d'energia.

Livelli di potenza

La potenza della zona di cottura può essere regolata su vari livelli. Nella tabella trovate le indicazioni relative ai diversi tipi di cottura.

Livello di potenza	Adatto per
0	Posizione OFF, uso del calore residuo
1-2	Mantenimento in caldo, proseguimento di cottura di quantità ridotte di cibo **(potenza minima)**
3	Proseguimento di cottura
4-5	Cottura di grandi quantità di cibo, arrostimento di pezzi più grandi
6	Arrostimento, soffritto con farina
7-8	Arrostimento
9	Arrostire / rosolare, cuocere
P	Livello Power **(potenza massima)**

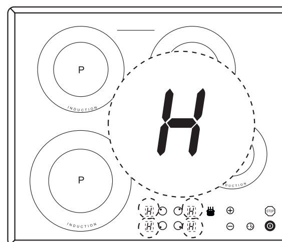
Indicatore del calore residuo

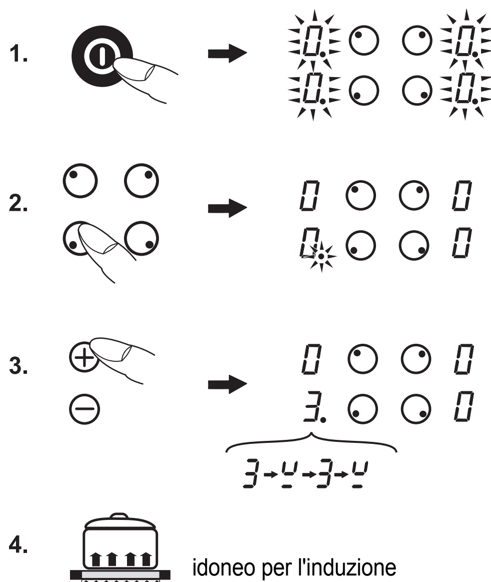
Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo dal simbolo H.

La visualizzazione della H dopo lo spegnimento significa che si può usufruire del calore residuo per mantenere in caldo i cibi o scioglierli.

Anche dopo che si è spenta la visualizzazione della H, la zona di cottura può essere ancora calda. Attenzione, pericolo d’ustioni!

La superficie in vetroceramica non si riscalda direttamente, ma viene riscaldata solo indirettamente dalle basi delle pentole.





Comando a tasti

Per azionare il comando qui descritto, dopo aver premuto un tasto (di selezione) se ne deve premere **di seguito** un altro.
Il secondo tasto deve essere premuto **entro 10 secondi**, perché altrimenti si disattiva la selezione desiderata.

I tasti Più e Meno possono essere azionati singolarmente o essere tenuti premuti in modo permanente.

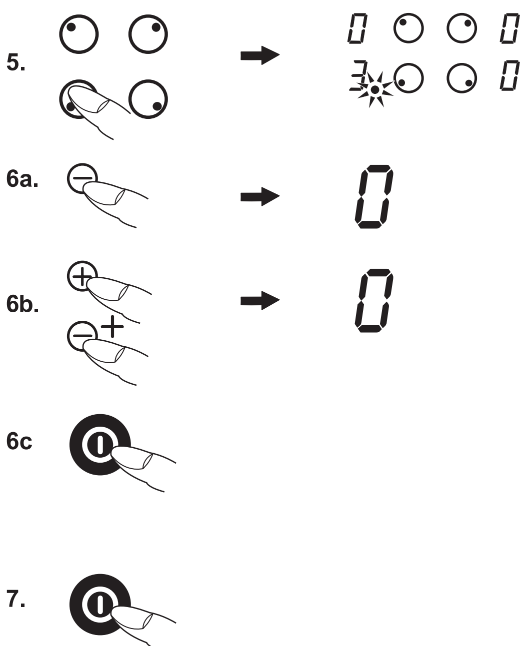
Accensione del piano e della zona di cottura

1. Premere il **tasto di accensione/spegnimento** ⓞ fino a che gli indicatori del livello di potennza non visualizzano «0». Lampeggiano le spie di funzionamento. Il comando è pronto per l'uso.
2. Premere quindi un **tasto selettore della zona di cottura** (ad es. ⊙ per la zona anteriore sinistra). Si accende la spia di funzionamento della zona di cottura selezionata.
3. Selezionare il grado di cottura con il tasto **Più** ⊕ o **Meno** ⊖ .
   Selezionando il tasto Più si attiva il grado di cottura 1, selezionando il tasto Meno il grado 9.
4. Appoggiare una **pentola di metallo** sulla zona di cottura. Il riconoscimento pentola aziona la bobina di induzione.
   Fino a quando non si appoggia una pentola metallica sulla zona di cottura, vengono indicati alternativamente il grado di cottura impostato e il simbolo U. Per motivi di sicurezza la zona di cottura viene disattivata se non si appoggia una pentola entro 10 minuti. Vedi capitolo «Riconoscimento pentola».



Per cuocere contemporaneamente anche su altre zone di cottura, ripetere i passaggi descritti dal punto 2 al punto 4.

Con il riscaldamento radiante gli utensili di cottura non devono presentare proprietà magnetiche (procedere secondo quanto descritto ai punti 2 e 3).



Spegnimento della zona di cottura

5. Deve essere accesa la spia di funzionamento della zona di cottura selezionata. Azionare, se necessario, il **selettore della zona di cottura**.
6. a) Premere più volte il **tasto Meno** ⊖ fino a quando non viene indicato il grado di cottura 0 oppure

   b) premere contemporaneamente i tasti **Meno** ⊖ e **Più** ⊕. La zona di cottura può essere spenta indipendentemente dal livello di potenza impostato oppure

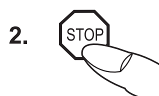
   c) selezionare il **tasto di accensione/spegnimento** ⓞ. Si spegne tutto il piano/tutte le zone di cottura.

Spegnimento del piano di cottura

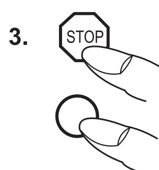
7. Premere il **tasto di accensione/spegnimento** ⓞ. Il piano di cottura viene completamente disattivato indipendentemente dalle impostazioni attive.

Funzione STOP

1.


2.




3.


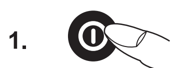


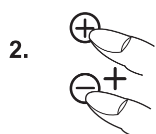
Il processo di cottura può essere brevemente interrotto mediante la funzione STOP (p.e. per andare a rispondere al telefono). Per poter poi riprendere il processo di cottura allo stesso livello di potenza, bisogna disattivare la funzione STOP. Il timer che era stato eventualmente impostato si blocca per poi riprendere da dove si era fermato.

Per motivi di sicurezza questa funzione è disponibile solo per 10 minuti, trascorsi i quali il piano di cottura viene spento.

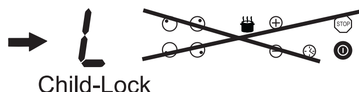
1. Gli utensili di cottura si trovano sulle zone di cottura e sono stati impostati i livelli di potenza desiderati.
2. Premere il **tasto STOP** ⓢ. Vengono visualizzate le lettere S-T-O-P o S-T-O, al posto dei livelli di potenza selezionati.
3. Si disattiva la funzione premendo innanzitutto il **tasto STOP** ⓢ e quindi un **altro tasto a piacere** (ad eccezione del tasto di accensione/spegnimento).
   Il secondo tasto deve essere premuto entro 10 secondi, perché altrimenti il piano di cottura si spegne.

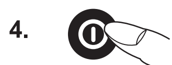
La sicurezza bambini

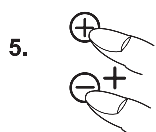
1.


2.


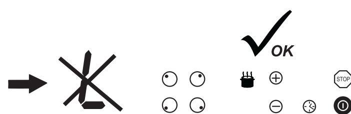
3.



4.


5.


6.



Questo dispositivo di sicurezza serve per prevenire un'accensione involontaria o non appropriata del piano di cottura ad induzione da parte dei bambini. Il dispositivo blocca i comandi.

Attivazione della sicurezza bambini

1. Premere il **tasto di accensione/spegnimento** ⓞ per accendere il piano di cottura.
2. Premere quindi contemporaneamente il **tasto Più** ⊕ e il **tasto Meno** ⊖.
3. Premere poi solo il **tasto Più** ⊕ per attivare la sicurezza bambini. Gli indicatori del livello di potenza visualizzano una L per «Child-Lock» (blocco bambini); i comandi sono bloccati e il piano di cottura si disattiva.

Disattivazione della sicurezza bambini

4. Premere il **tasto di accensione/spegnimento** ⓞ.
5. Premere quindi contemporaneamente il **tasto Più** ⊕ e il **tasto Meno** ⊖.
6. Premere poi solo il **tasto Meno** ⊖ per disattivare la sicurezza bambini. La L si spegne.

Disattivazione della sicurezza bambini per un unico processo di cottura.

Il presupposto è che sia attiva la sicurezza bambini (vedi punti 1-3).

- Premere il **tasto di accensione/spegnimento** ⓞ.
- Premere quindi contemporaneamente il **tasto Più** ⊕ e il **tasto Meno** ⊖.
  Si può ora accendere una zona di cottura selezionando la zona e il suo livello di potenza.
  Dopo che si sarà spento il piano di cottura, si riattiverà automaticamente la sicurezza bambini.

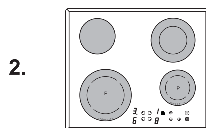
Indicazione

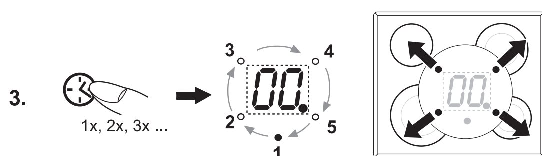
Una caduta di corrente provoca la disattivazione della sicurezza bambini impostata.

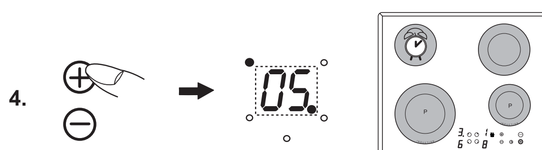
Spegnimento automatico (timer)

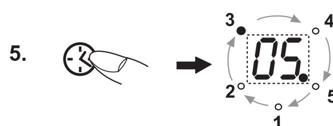
Lo spegnimento automatico disattiva ogni zona di cottura accesa al termine di un periodo di tempo predetermintato. Si possono impostare periodi di cottura da 1 a 99 minuti.





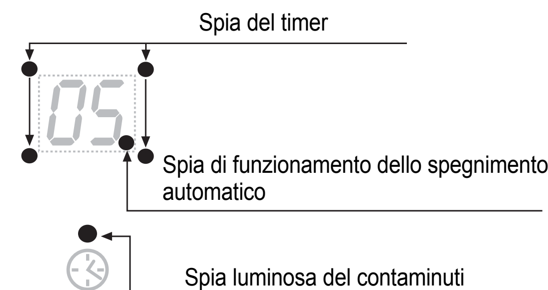








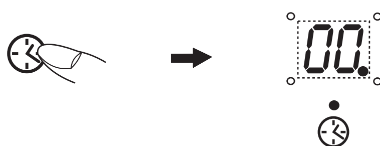
1. Accendere il piano di cottura.
2. Accendere una o più zone di cottura e selezionare il livello di potenza desiderato.
3. Premere il **selettore del timer** ⏲. Si accende la spia di funzionamento dello spegnimento automatico.
   Continuare a premere il tasto fino a quando la spia di controllo del timer per la zona di cottura desiderata non inizia a lampeggiare.
   Importante! Le spie del timer possono lampeggiare solo se in precedenza sono state accese le zone di cottura (livello di potenza superiore a 0).
4. Impostare quindi un tempo di cottura compreso tra uno e 99 minuti premendo il **tasto Meno** ⊖ o il **tasto Più** ⊕.
   Premendo il tasto Più il valore indicato inizia da 01, premendo il tasto Meno da 30.
   Premendo contemporaneamente i tasti Più e Meno si azzera l'impostazione (00).
5. Per programmare la funzione di spegnimento automatico per un'altra zona di cottura, premere più volte il **selettore del timer** ⏲ fino a quando non inizia a lampeggiare la spia del timer per la zona di cottura desiderata. Impostare quindi i tempi desiderati premendo i tasti **Meno** ⊖ o **Più** ⊕.
6. La zona di cottura si spegne allo scadere del periodo di tempo impostato e viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi (ad eccezione di quello di accensione / spegnimento).

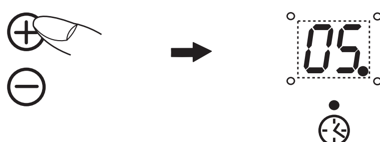


Indicazioni

- Per controllare il tempo trascorso (spegnimento automatico) premere più volte il **selettore del timer** ⏲ fino a quando non inizia a lampeggiare la spia del timer per la zona di cottura desiderata. Il valore indicato può essere modificato.
- Interruzione anticipata dello spegnimento automatico Selezionare la relativa zona di cottura (la spia del timer lampeggia) e premere contemporaneamente i tasti Più e Meno.

Orologio contaminuti

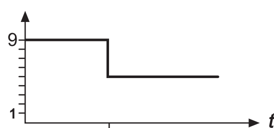




- Premere il **selettore del timer** ⏲ fino a quando non inizia a lampeggiare la relativa spia dell'orologio contaminuti. Impostare il tempo in minuti premendo il **tasto Meno** ⊖ o il **tasto Più** ⊕.
- Allo scadere del tempo impostato viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi (ad eccezione di quello di accensione/spegnimento).

Nota!

L'orologio contaminuti funziona anche dopo che si è spento il piano di cottura. Per modificare il tempo impostato accendere il piano di cottura premendo il **tasto di accensione / spegnimento** ⓞ.



1.

2.

3.

4.

Cottura con avvio rapido

Con questa funzione la cottura inizia al grado 9 per poi essere diminuita automaticamente (gradi da 1 a 8) trascorso un determinato periodo di tempo.

Quando si attiva la funzione di cottura con avvio rapido, si deve impostare anche il livello di potenza per il proseguimento di cottura che sarà selezionato automaticamente dall'elettronica.

La cottura con avvio rapido è adatta per piatti che da freddi devono riscaldarsi velocemente e che possono poi continuare a cuocere senza dover essere controllati continuamente (p.e. i bolliti di carne).

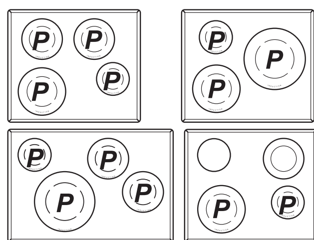
1. Accendere una zona di cottura. Si deve accendere la spia di funzionamento della zona selezionata. Azionare, se necessario, il tasto **selettore della zona di cottura**.
2. Impostare il livello di potenza 9. Premendo di nuovo il **tasto Più** ⊕ si attiva la funzione di cottura con avvio rapido.
   L'indicatore del livello di potenza visualizza alternativamente la lettera A e il numero 9.
   Con l'induzione vengono visualizzati la A e ⊔, se non ci sono pentole sulla zona di cottura.
3. Selezionare quindi un livello di potenza minore per il proseguimento di cottura (da 1 a 8) premendo il **tasto Meno** ⊖.
   La A e la potenza per il proseguimento di cottura selezionate lampeggiano ad intermittenza.
4. La cottura con avvio rapido sta funzionando correttamente e, trascorso un determinato periodo di tempo (vedi tabella), la cottura proseguirà al livello di potenza impostato precedentemente.

Livello di potenza impostato	Cottura con avvio rapido Tempo (min:sec)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-

I tempi di cottura con avvio rapido aumentano del 20% sulle zone di cottura radiante.

Indicazioni

- Durante l'avvio rapido si può aumentare la potenza per il proseguimento di cottura premendo il tasto Più ⊕. Premendo il tasto Meno ⊖ si disattiva la funzione di cottura con avvio rapido.
- Se dopo che si è azionata la funzione di cottura con avvio rapido, non si seleziona un livello di potenza inferiore a 9 per il proseguimento di cottura, la funzione si disattiva automaticamente dopo 10 secondi e rimane la potenza 9.
- Se sono stati selezionati un livello di potenza superiore o la funzione Power, la funzione potrebbe disattivarsi per il superamento della potenza massima (vedi gestione della potenza).



Funzione Power (zona di cottura con P)

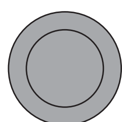
La funzione Power mette a disposizione delle zone di cottura ad induzione delle potenze supplementari. Si può, per esempio, far bollire velocemente una grande quantità d'acqua.

La funzione Power è attiva per 10 minuti, trascorsi i quali il livello di potenza si abbassa automaticamente a 9.

1. Deve essere accesa una zona di cottura. La spia di funzionamento della zona deve accendersi. Azionare, se necessario, il **selettore della zona di cottura**.
2. Premere una volta il **tasto Power** per attivare la relativa funzione. L'indicatore del livello di potenza visualizza una P.
3. La funzione Power si disattiva automaticamente dopo 10 minuti. La P si spegne e si attiva il livello di potenza 9.

Nota!

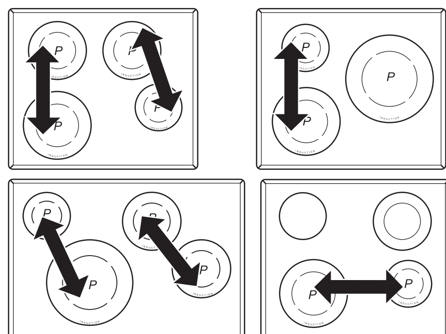
Per anticipare la disattivazione della funzione Power premere il **tasto Meno** ⊖ o il **tasto Power**.



Attivazione del secondo circuito per il riscaldamento radiante (non ad induzione)

Per attivare il circuito di riscaldamento esterno, selezionare la zona di cottura (si accende la spia di funzionamento) e premere il **tasto Power**.

Per disattivarlo, premere di nuovo il tasto o spegnere la zona di cottura.



Moduli (gestione potenza)

Gestione potenza

Per motivi tecnici le zone di cottura sono riunite due a due in un modulo e dispongono di una potenza massima.

Se questo ambito di potenza viene superato attivando un grado di cottura superiore o la funzione Power, la gestione di potenza riduce il grado di cottura della rispettiva zona appartenente al modulo.

L'indicazione di questa zona di cottura lampeggia prima ed in seguito sarà visualizzato solo il livello di potenza massimo possibile.



- Lasciare raffreddare le superfici prima di procedere alla pulizia.
- Il piano di cottura non deve essere pulito in nessun caso utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!
- Pulire il **tasto di accensione/spegnimento** non facendo troppa pressione, per evitare di accendere involontariamente il piano di cottura.

Piano di cottura in vetroceramica

Importante! Per la pulizia non utilizzare mai detergenti aggressivi, come prodotti o spugne abrasive, prodotti antiruggine, smacchiatori, ecc.

Pulizia dopo l'uso

1. Pulire sempre il piano di cottura quando sporco, preferibilmente dopo ogni uso. Servirsi per la pulizia di un panno umido e di un po' di detersivo per stoviglie a mano. Asciugare quindi il piano di cottura con un panno pulito per rimuovere i possibili resti di detersivo dalla superficie in vetroceramica.

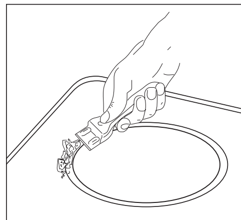
Manutenzione settimanale

2. Pulire e curare il piano di cottura una volta la settimana con un prodotto comune per la pulizia della vetroceramica.
Rispettare sempre le indicazioni del produttore.
Il silicone presente in questi prodotti genera una pellicola protettiva idrorepellente e contro lo sporco. Tutte le macchie restano sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. Asciugare quindi la superficie con un panno pulito. Fare attenzione a che non rimangano resti di detergente sulla superficie di cottura perché avrebbero una reazione aggressiva quando la si riscalda e potrebbero modificarne la struttura.

Macchie particolari

Eliminare lo **sporco più difficile** e le macchie persistenti (ad es. di calcare) al termine della cottura quando la zona di cottura è ancora tiepida. Usare un detersivo comune in commercio e procedere come descritto al punto 2.

Rimuovere inizialmente i **cibi incrostati** dalla superficie di cottura con un panno bagnato ed eliminare quindi quanto rimane servendosi di uno speciale raschietto per superfici in vetroceramica. Continuare quindi la pulizia come descritto al punto 2 .



Rimuovere immediatamente **zucchero o materiale plastico** dalla superficie di cottura ancora calda con un raschietto per vetro. Continuare quindi la pulizia come descritto al punto 2.

I **granelli di sabbia** che possono essere caduti sul piano di cottura durante la pulizia di insalata o patate, potrebbero graffiarla quando si spostano le pentole! Rimuovere quindi immediatamente i possibili granelli dalla superficie di cottura.

Cambiamenti cromatici non influiscono sul funzionamento e la stabilità della vetroceramica. Non si tratta infatti di modifiche del materiale del piano di cottura, ma di semplici residui non rimossi che si sono quindi carbonizzati.

Si possono formare **superfici lucide** dovute allo sfregamento dei fondi delle pentole, specialmente se di alluminio, e all'utilizzo di detergenti non appropriati. È difficile rimuoverle utilizzando i comuni prodotti di pulizia. Può rendersi necessario ripetere la pulizia più volte. L'utilizzo di detergenti aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano di cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie scure.

Cosa fare in caso di problemi?

I



Evitare lavori e riparazioni dell'apparecchio che non siano eseguiti da personale qualificato, perché si corre il rischio di scosse elettriche e cortocircuiti. La non osservanza di questa regola potrebbe avere come conseguenza danni alla persona e all'apparecchio. Fare pertanto eseguire i lavori soltanto da un elettricista specializzato come ad es. da uno del Servizio Tecnico.

Nota bene!

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il presente manuale d'uso per verificare se può essere rimosso personalmente.

Seguono alcuni consigli su come eliminare i possibili problemi.

I fusibili scattano ripetutamente?

Interpellare il Servizio Tecnico o un'elettricista.

Il piano di cottura ad induzione non si accende?

- È scattato il fusibile dell'impianto domestico (scatola fusibili)?
- È stato collegato il cavo di alimentazione?
- Sono bloccati i tasti a sensore (sicurezza bambini) e viene visualizzata una L?
- I tasti sono parzialmente coperti da un panno umido, un liquido o un oggetto metallico? Rimuoverli.
- Sono state utilizzate delle pentole non adatte? Vedi capitolo «Pentole per il piano di cottura ad induzione».

Il simbolo r comincia a lampeggiare e viene emesso un breve segnale acustico.

Si è in presenza di un azionamento dei tasti Touch-Control causato da cibi caduti sul piano di cottura, da pentole o da altri oggetti.
Rimedio: pulire la superficie o rimuovere l'oggetto.
Per spegnere il simbolo lampeggiante r premere lo stesso tasto o spegnere e riaccendere il piano di cottura.

Viene visualizzato il codice di errore E2?

L'elettronica è troppo calda. Controllare l'incasso del piano di cottura e assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente.
Vedi capitolo «Protezione da surriscaldamento».

Viene visualizzato il codice d'errore U400?

Il piano di cottura non è stato collegato in modo corretto. I comandi si disattivano dopo 1 sec. e viene emesso un segnale acustico. Collegare la corretta tensione di alimentazione.

Viene visualizzato un codice di errore ERxx o Ex?

Si è in presenza di un difetto tecnico. Mettersi in contatto con il Servizio Tecnico.

Viene visualizzato il simbolo U?

È stata accesa una zona di cottura, ma non vi è stata ancora appoggiata una pentola (riconoscimento pentola). La zona si riscalderà solo in presenza della pentola.

Continua ad essere visualizzato il simbolo U nonostante sia stata appoggiata una pentola sulla zona di cottura?

La pentola non è idonea alla cottura ad induzione o ha un fondo troppo piccolo.

Le pentole usate emettono rumori?

I rumori sono dovuti a motivi tecnici. Non ci sono pericoli per il piano di cottura o la pentola.

Il ventilatore di raffreddamento continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura?

È normale perché si deve raffreddare l'elettronica.

Si sentono rumori come se qualcosa scricchiolasse o scattasse?

È dovuto a motivi tecnici e non può essere evitato.

Sono presenti rotture o incrinature sul piano di cottura?

Se si dovessero formare incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere, spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.

Istruzioni di montaggio

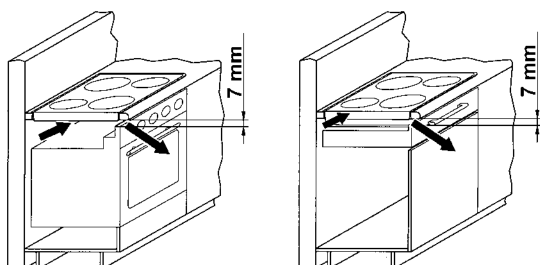
I

Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina

- Impiallacciature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (>75°C). Se non sono sufficientemente termoresistenti, potrebbero deformarsi nel tempo.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione dal contatto accidentale con i cavi elettrici.
- Se si rispettano le distanze minime prescritte è permesso applicare dei pannelli decorativi in legno massiccio sul bordo posteriore del piano di lavoro.
- Devono anche essere rispettate le distanze minime dei ritagli del piano sul lato posteriore come indicato nelle illustrazioni di montaggio.
- Mantenete una distanza di sicurezza laterale dai pensili di almeno 40 mm. Il rivestimento laterale del pensile deve essere di materiale resistente al calore. Per esigenze tecniche di lavoro, la distanza laterale dai pensili deve essere di almeno 300 mm.
- La distanza minima da osservare tra le cappe aspiranti e la superficie di cottura deve corrispondere come minimo a quella indicata nelle istruzioni di montaggio della cappa aspirante.
- I materiali di imballo (p.es. fogli di plastica, polistirolo espanso, aghi, ecc.) devono essere tenuti lontani dai bambini, perché potrebbero risultare pericolosi per la loro incolumità. Potrebbero infatti inghiottire le parti piccole o rischiare il soffocamento giocando con le pellicole di plastica.

Ventilazione

- La parete posteriore del mobile inferiore deve essere aperta all'altezza dell'intaglio della superficie di lavoro per assicurare un'adeguata ventilazione.
- Rimuovere il listello trasversale anteriore del mobile per creare un'apertura per il flusso d'aria di almeno 7 mm sotto il piano di lavoro e per tutta la larghezza dell'apparecchio.



- Rimuovere i possibili listelli trasversali che si trovano nell'area inferiore d'intaglio del piano di lavoro.
- La distanza tra il piano di cottura ad induzione e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.
- Evitare un eccessivo surriscaldamento inferiore, causato per esempio da forni sprovvisti di ventilatore a corrente trasversale.
- Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.

Incasso

Avvertenze importanti

- Qualora si trovino altri mobili (pareti laterali, cassetti, ecc.) sotto il piano di cottura, deve essere installato un doppio fondo ad una distanza minima di 20 mm dal lato inferiore del piano di cottura, per evitare contatti accidentali. Il doppio fondo deve poter essere rimosso solo utilizzando appositi attrezzi.
- A causa del rischio d'incendio, assicurarsi che non ci siano mai oggetti infiammabili o deformabili per apporto di calore in diretta prossimità del piano di cottura.

Guarnizione del piano di cottura

Controllare, prima del montaggio, che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.



- Si deve evitare l'infiltrazione di liquidi tra la cornice del piano di cottura e il piano di lavoro, oppure tra il piano di cottura e la parete, i quali potrebbero ricadere sugli elettrodomestici sottostanti.
- Se il piano di cottura viene montato in una superficie di lavoro non piana, come p.e. quelle con rivestimenti di ceramica o simili (piastrelle etc.), si deve provvedere alla rimozione della guarnizione che si trova eventualmente sul piano di cottura e all'ermetizzazione della superficie di cottura utilizzando materiali per guarnizione di plastica.
- **Non fissare il piano di cottura utilizzando silicone,** perché non permetterebbe di smontare, se necessario, il piano di cottura senza danneggiarlo.

Intaglio del piano di lavoro

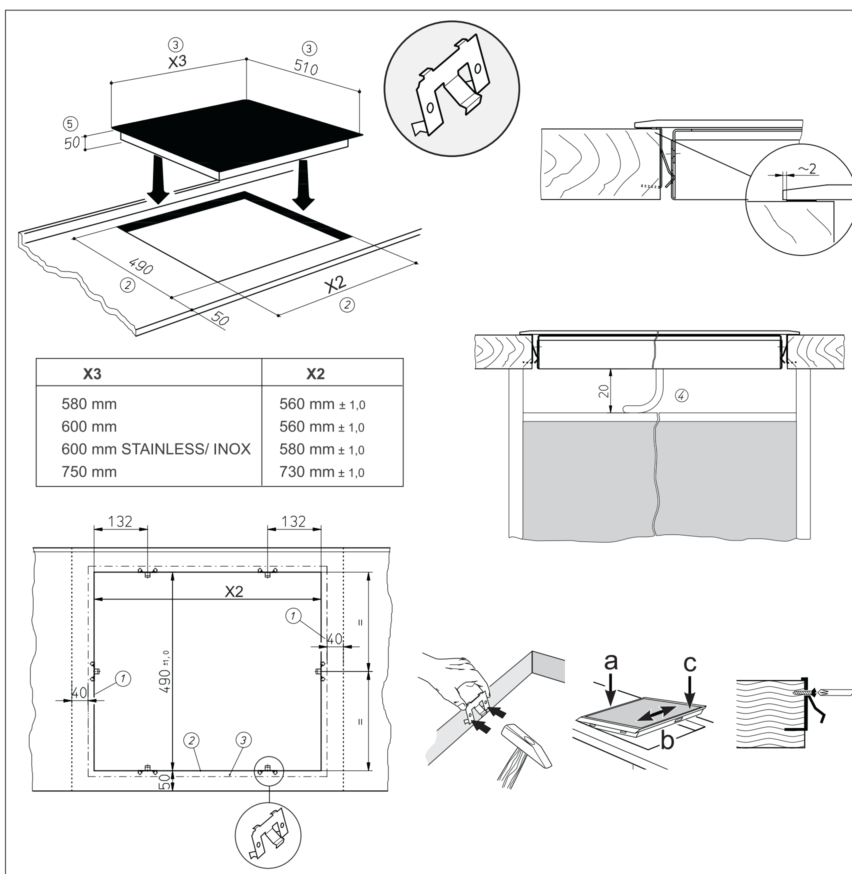
Ritagliare il piano di lavoro in modo preciso servendosi di una buona lama di sega rettilinea o di una fresatrice verticale. Le superfici dell'intaglio devono quindi essere sigillate per evitare la penetrazione di umidità.

Il piano di cottura deve essere ritagliato in conformità con i relativi disegni.

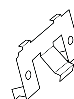
La superficie di cottura in vetroceramica deve essere in perfetta posizione orizzontale e presentare una perfetta tenuta. Un'installazione sotto tensione potrebbe significare la rottura della piastra.

Controllare che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.

Il piano di cottura va fissato o con delle clip oppure con delle linguette.



X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 1,0

Le clip 

- Inserire le clip nell'intaglio del piano di lavoro alle distanze indicate. L'inserimento orizzontale non necessita di un'ulteriore regolazione in altezza.
- Importante! l'inserimento orizzontale delle clip deve combiaciare con lo stello livello del piano di lavoro (evitare il rischio di rottura).
- Posizionare a sinistra (a), centrare (b) e fermare con le clip (c) il piano di cottura come da disegno.
- Per fissare le clip si possono utilizzare delle viti.

Importante!

Se il supporto dovesse essere inclinato o fissato eccessivamente, il piano di cottura in vetroceramica si potrebbe rompere durante il montaggio.

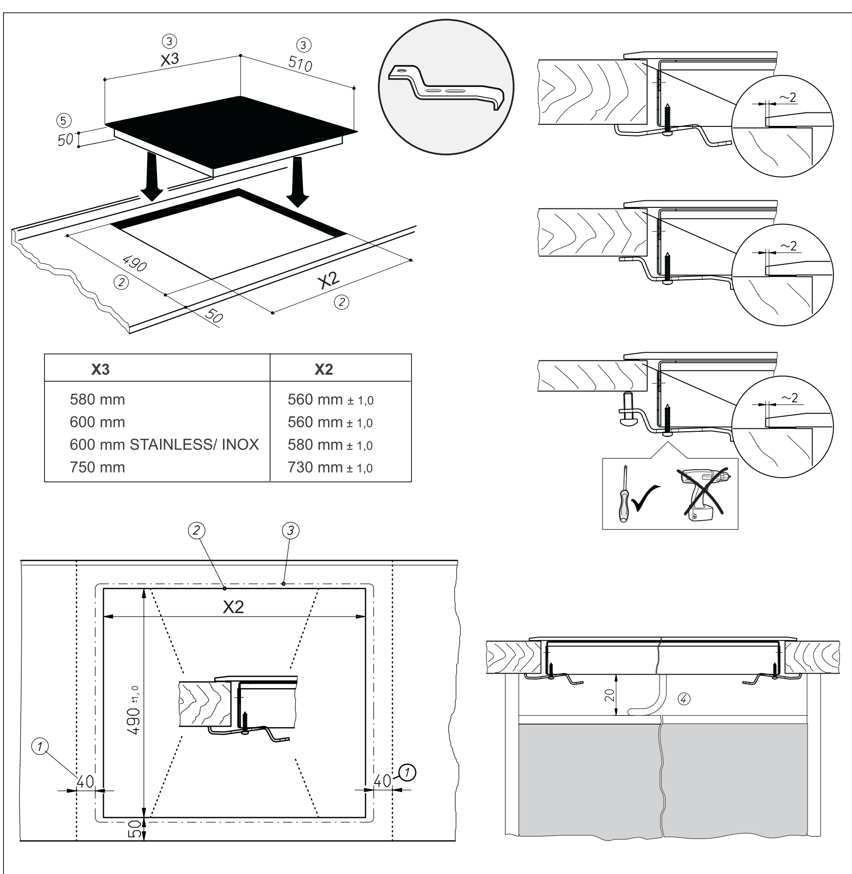
① Distanza minima dalle pareti adiacenti.

② Misure d'incasso

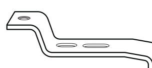
③ Misure esterne del piano di cottura

④ Passaggio del cavo nella parete posteriore

⑤ Altezza d'incasso



X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 1,0

Linguetta 

- Inserire ed allineare il piano di cottura.
- Fissare ed allineare le linguette con le viti nei fori previsti passando dal lato inferiore.
- Avvitare le viti solo con un cacciavite a mano; non usare utensili automatici.
- Fare attenzione al corretto posizionamento delle linguette in piani di lavoro sottili. Per compensare si deve fissare una vite metrica alla linguetta.

Importante!

Se il supporto dovesse essere inclinato o fissato eccessivamente, il piano di cottura in vetroceramica si potrebbe rompere durante il montaggio.

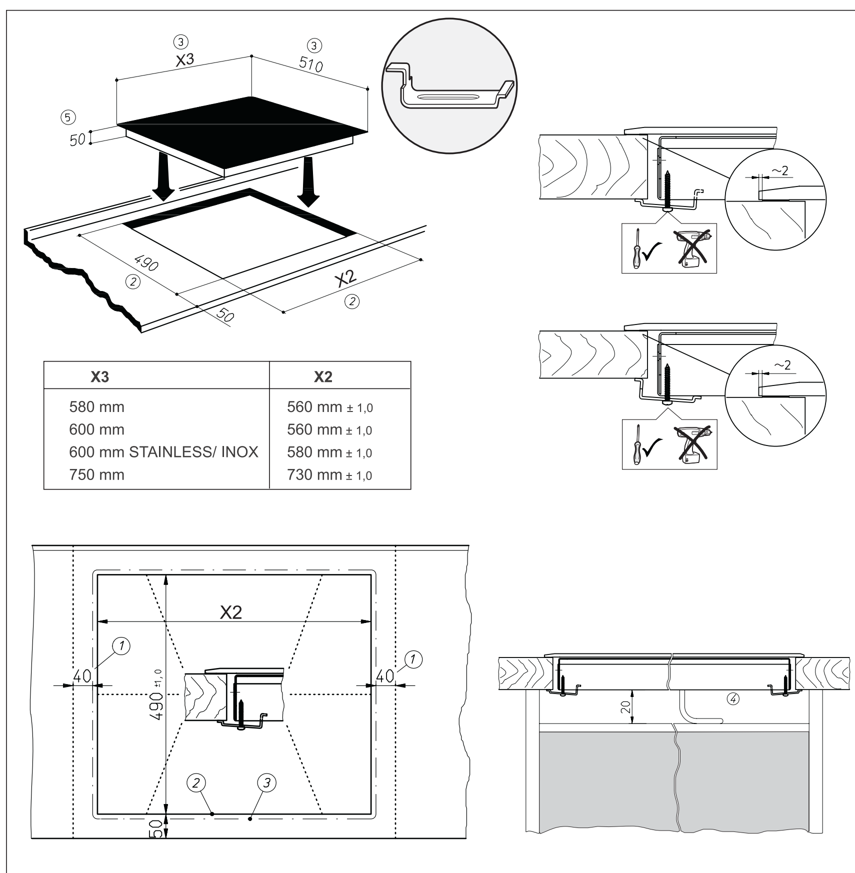
① Distanza minima dalle pareti adiacenti.

② Misure d'incasso

③ Misure esterne del piano di cottura

④ Passaggio del cavo nella parete posteriore

⑤ Altezza d'incasso



X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 1,0

Linguetta 

- Inserire ed allineare il piano di cottura.
- Fissare ed allineare le linguette con le viti nei fori previsti passando dal lato inferiore.
- Avvitare le viti solo con un cacciavite a mano; non usare utensili automatici.
- Fare attenzione al corretto posizionamento delle linguette in piani di lavoro sottili.

Importante!

Se il supporto dovesse essere inclinato o fissato eccessivamente, il piano di cottura in vetroceramica si potrebbe rompere durante il montaggio.

1 Distanza minima dalle pareti adiacenti.

2 Misure d’incasso

3 Misure esterne del piano di cottura

4 Passaggio del cavo nella parete posteriore

5 Altezza d’incasso

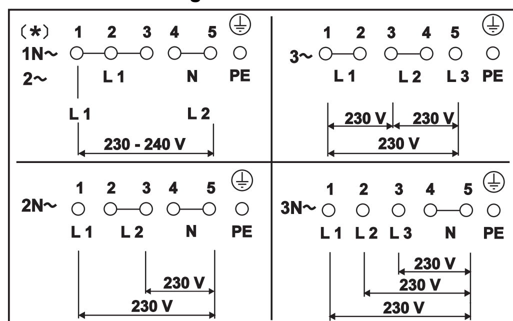
Collegamento elettrico

- **L'allacciamento elettrico del piano di cottura deve essere effettuato da un tecnico autorizzato.**
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Per l'allacciamento bisogna utilizzare un dispositivo che consenta di separare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete per mezzo di un angolo di apertura di contatto di almeno 3 mm. Come dispositivi di sconnessione si possono utilizzare gli interruttori LS, i fusibili e le sicurezze.
- Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica, utilizzando uno di questi dispositivi, quando lo si vuole collegare all'alimentazione o riparare.
- Il filo di messa a terra deve avere una lunghezza maggiore a quella dei fili di conduzione della corrente, in maniera tale che, in caso di strappo della presa del cavo di alimentazione, sia l'ultimo a staccarsi.
- Le parti del cavo in eccesso devono essere estratte dalla zona ad incasso sotto l'apparecchio.
- Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- Per il collegamento è necessario allentare il coperchio dei comandi nella parte inferiore del dispositivo per raggiungere la morsettiera. Effettuato il collegamento, il coperchio deve essere nuovamente fissato, e il cavo deve essere bloccato con una fascetta resistente alla trazione.
- Il cavo di collegamento deve corrispondere come minimo al tipo H05 VV-F.
- Se il cavo di allacciamento dell'apparecchio dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo Servizio Tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare pericoli di qualsiasi genere.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione da contatto accidentale con cavi elettrici.
- Attenzione! I controlli elettronici potrebbero danneggiarsi irrimediabilmente se il collegamento non viene eseguito a regola d'arte.

Valori di collegamento

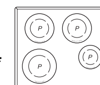
Tensione di rete 400-415V2N~, 50-60 Hz
Tensione nominale dei componenti 230 - 240V

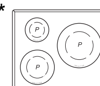
Possibilità di collegamento

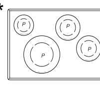


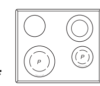
* In Svizzera, questo tipo di collegamento non è ammesso dal SEV.

Dati tecnici

Dimensioni Piano di cottura altezza /larghezza/ profondità mm	50 x 600 x 510
Zone di cottura posteriore sinistra Ø cm / kW anteriore sinistra Ø cm / kW anteriore destra Ø cm / kW posteriore destra Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)* 21/ 2,3 (3,2)* 14,5/ 1,4 (1,8)* 18/ 1,85 (2,5)* 
Piano di cottura, completo kW	7,4

Dimensioni Piano di cottura altezza /larghezza/ profondità mm	50 x 600 x 510
Zone di cottura posteriore sinistra Ø cm / kW anteriore sinistra Ø cm / kW destra Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)* 21/ 2,3 (3,2)* 26/ 2,4 (3,2)* 
Piano di cottura, completo kW	6,9

Dimensioni Piano di cottura altezza /larghezza/ profondità mm	50 x 750 x 510
Zone di cottura posteriore sinistra Ø cm / kW anteriore sinistra Ø cm / kW anteriore destra Ø cm / kW posteriore destra Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)* 26/ 2,4 (3,2)* 18/ 1,85 (2,5)* 18/ 1,85 (2,5)* 
Piano di cottura, completo kW	7,4

Dimensioni Piano di cottura altezza /larghezza/ profondità mm	50 x 600 x 510
Zone di cottura posteriore sinistra Ø cm / kW anteriore sinistra Ø cm / kW anteriore destra Ø cm / kW posteriore destra Ø cm / kW	14,5/ 1,2 21/ 2,3 (3,2)* 14,5/ 1,4 (1,8)* 18 oppure 12/ 1,7 oppure 0,7 
Piano di cottura, completo kW	6,6

* Potenza con funzione Power attiva

Messa in funzione

Dopo il montaggio del piano e dopo l'allacciamento dell'alimentazione (collegamento alla rete) viene eseguito per primo un autotest dell'unità di comando, il quale viene confermato da segnale ottico di servizio per il Servizio Tecnico.

Pulire la superficie di cottura con una spugna, risciacquarla con acqua e quindi asciugarla.

Eliminación de los materiales de embalaje

Eliminar el embalaje de transporte en lo posible acorde al medio ambiente. El retorno de los materiales de embalaje al circuito de material economiza materias primas y reduce la generación de residuos.

Eliminación de los aparatos antiguos



El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.

Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Utilización en conformidad con las especificaciones

La encimera ha sido diseñada para la preparación de alimentos dentro de un marco doméstico. No debe utilizarse para otros fines diferentes.

Aquí encontrará usted...

Lea por favor cuidadosamente las informaciones de este manual antes de poner en funcionamiento su encimera. Usted encontrará aquí indicaciones importantes para su seguridad, el empleo, el cuidado y el mantenimiento de su aparato, para poder disfrutar mucho tiempo de él.

Si tuviera lugar una avería en algún momento, consulte antes de nada el capítulo «¿Qué hacer en caso de problemas?». Usted mismo puede reparar a menudo pequeñas averías y ahorrarse con ello innecesarios costes de servicio.

Conserve estas instrucciones cuidadosamente. Entregue estas instrucciones de uso de y de montaje a nuevos propietarios para información y seguridad.

Advertencias de seguridad 83
Conexión y funcionamiento.. 83
Encimera.. 83
Para personas.. 83

Descripción del aparato 84
Manejo mediante teclas de sensor 84

Utilización 85
La encimera de cocción 85
Reconocimiento de recipientes.. 85
Limitación de la duración del servicio 85
Otras funciones.. 85
Protección contra sobrecalentamiento (inducción)............... 85
Batería de cocina para la encimera por inducción................ 86
Consejos para el ahorro de energía 86
Niveles de cocción 86
Indicación de calor residual 86
Accionamiento de tecla.. 87
Conexión de encimera y zona de cocción 87
Desconexión de una zona de cocción 87
Desconexión de la encimera.. 87
Función de STOP 88
Seguro para niños.. 88
Automatismo de desconexión (temporizador) 89
Temporizador electrónico (reloj para cocer huevos)............. 89
Función golpe de cocción 90
Nivel «power» (zonas de cocción con P)............................. 91
Conexión de doble circuito en cuerpos
calefactores radiantes (no con inducción) 91
Gestión de potencia 91

Limpieza y conservación.. 92
Encimera de vitrocerámica 92
Suciedad especial.. 92

Qué hacer en caso de problemas.. 93

Instrucciones de montaje... 94
Indicaciones de seguridad para el montador
de muebles de cocina 94
Entrada de aire 94
Montaje 94
Conexión eléctrica 97
Datos técnicos 97
Puesta en servicio.. 97

Conexión y funcionamiento

- Los aparatos son montados siguiendo las disposiciones de seguridad correspondientes.
- La conexión a la red, el mantenimiento y la reparación de los aparatos deben ser llevadas a cabo exclusivamente por un profesional autorizado según las normas de seguridad vigentes al respecto. Trabajos indebidamente realizados ponen en peligro su seguridad.

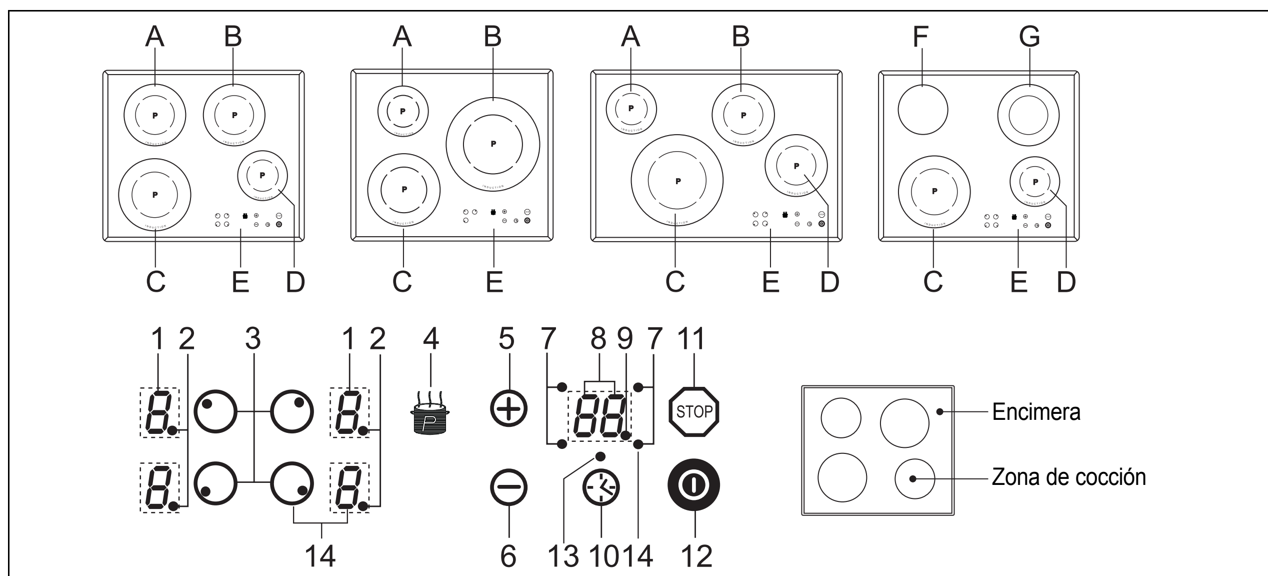
Encimera

- **¡A causa de la rápida reacción a un nivel alto de cocción (nivel «power») el campo de cocción por inducción no se debe utilizar sin vigilancia!**
- Al cocinar hay que tomar en consideración la elevada rapidez de calentamiento de las zonas de cocción. ¡Evite el vaciado por evaporación de las ollas, debido a que en este caso existe riesgo de sobrecalentamiento de las mismas!
- No coloque las ollas y sartenes vacías sobre zonas de cocción conectadas.
- Precaución al utilizar ollas especiales para calentar al baño maría. ¡El contenido de tales ollas puede evaporarse sin que uno se dé cuenta! Ello tiene como consecuencia daños en la olla y en el quemador. ¡No asumimos ninguna responsabilidad por tales daños!
- Después de su uso, es estrictamente imprescindible desconectar una zona de cocción por medio de la tecla 'menos' correspondiente y no sólo mediante el reconocimiento de recipientes.
- Grasas y aceites calientes en exceso pueden autoinflamarse. Preparar los alimentos que necesiten grasa o aceite siempre bajo supervisión. ¡No apagar jamás con agua grasas y aceites inflamados! Cubrir con la tapadera y apagar la zona de cocción.
- La superficie de vitrocerámica posee una elevada resistencia. No obstante hay que evitar que caigan objetos sólidos sobre la misma. Cargas por impacto puntual pueden conducir a la rotura del campo de cocción.
- Desconectar de inmediato el aparato caso de fisuras, saltaduras o rotura de la placa de vitrocerámica. Apagar inmediatamente el aparato, extraer los fusibles domésticos y avisar al servicio técnico.
- Si no fuera posible apagar la superficie de cocción por algún defecto en el control de sensores, desconectar los fusibles domésticos y llamar al servicio técnico.
- ¡Precaución al trabajar con electrodomésticos! Los cables de la corriente no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.
- ¡La superficie de vitrocerámica no debe utilizarse para depositar objetos!
- No colocar papel de aluminio o plásticos sobre las zonas de cocción. Mantener alejados de la proximidad de las placas de cocción aquellos materiales fácilmente fundibles, tales como materiales plásticos, films, especialmente azúcar y productos con gran contenido en azúcar. El azúcar hay que eliminarlo inmediatamente (p. ej. mediante una rasqueta con una hoja de afeitar) mientras que la placa vitrocerámica está aun algo caliente para evitar deterioros.
- Nunca se debe colocar objetos de metal (vajilla, cubiertos...) sobre la encimera de inducción, ya que pueden ponerse calientes. ¡Existe peligro de quemaduras!
- No depositar sobre la encimera objetos inflamables o combustibles que puedan suponer un peligro en caso de una conexión involuntaria.
- Los objetos de metal llevados en el cuerpo pueden calentarse en las proximidades inmediatas de la encimera de inducción. Precaución, peligro de quemaduras.
  Objetos no magnetizables (p.ej. anillos de oro y plata) no resultan afectados.
- No calentar jamás latas de conserva vacías ni embalajes herméticos sobre las zonas de cocción. ¡Podrían reventar y explotar debido a la energía suministrada!
- Mantener limpiar las teclas de sensor, ya que el aparato podría interpretar la suciedad como el contacto de un dedo. ¡No depositar nunca objetos (ollas, paños de cocina, etc.) sobre las teclas de los sensores!
  En caso de que alguna olla llegara a desbordarse hasta la tecla de algún sensor, recomendamos accionar la tecla de desconexión.
- Ollas y sartenes calientes no deben cubrir las teclas de sensor. En tal caso el aparato se desconecta de forma automática.
- Si hay animales domésticos en la vivienda que puedan alcanzar la encimera, entonces se debe activar el seguro para niños.
- Si tiene lugar el funcionamiento de pirólisis en cocinas integradas, no se debe emplear la encimera de inducción.

Para personas

- **¡Precaución!**
  Personas no familiarizadas con la encimera incorporada deben manejarla sólo bajo supervisión. Mantener siempre alejados a los niños y tomar las medidas oportunas para que no jueguen jamás con el aparato.
- **¡Atención!**
  Todas las superficies y puntos de cocción se calientan durante el servicio. Por ello, por principio, hay que mantener alejados a los niños pequeños.
- Las personas con marcapasos cardíacos o bombas de insulina implantadas deben asegurarse de que sus implantes no son afectados por el campo de inducción (la gama de frecuencia del campo de inducción es de 20-50kHz).

Descripción del aparato



La decoración puede diferir de la representada en las figuras.

A. Zona de cocción por inducción detrás izquierda
B. Zona de cocción por inducción detrás derecha
C. Zona de cocción por inducción delante izquierda
D. Zona de cocción por inducción delante derecha
E. Panel de mando Touch Control
F. Zona de cocción detrás izquierda (cuerpo calefactor radiante)*
G. Zona de cocción detrás derecha (cuerpo calefactor radiante)*

* En este modelo, las dos zonas de cocción traseras están equipadas con cuerpos calefactores radiantes (¡no son zonas de cocción por inducción!). ¡La vajilla empleada no tiene que tener propiedades magnéticas!

1. Indicación de nivel de cocción
2. Punto de disponibilidad (zona de cocción)
3. Tecla de selección de zonas de cocción
4. Tecla «power»
   Inducción: Nivel «power»
   Cuerpo calefactor radiante: Conexión de doble circuito
5. Tecla Más (aumentar)
6. Tecla Menos (disminuir)
7. Lámpara de control del temporizador
8. Indicador de la duración de desconexión
9. Punto de disponibilidad del automatismo de desconexión
10. Tecla de selección del temporizador
11. Tecla STOP
12. Tecla de encendido / apagado
13. Lámpara del temporizador electrónico
14. No presente en todos los modelos

Manejo mediante teclas de sensor

El manejo del campo de cocción de vitrocerámica se lleva a cabo por medio de teclas de sensor Touch-Control. Las teclas de sensor funcionan como se indica a continuación: tocar con la punta del dedo brevemente un símbolo de la superficie de vitrocerámica. Una señal acústica confirma cada accionamiento correcto. Por motivos de brevedad, en lo sucesivo, las teclas de sensor Touch-Control serán denominadas brevemente como «teclas».

Tecla de encendido / apagado (12)

Con esta tecla se conecta y desconecta la totalidad de la encimera. La tecla es, por así decir, el interruptor principal.

Tecla de selección de zonas de cocción (3)

Pulsando una de las teclas de selección de zonas de cocción disponibles se selecciona una zona de cocción, para la que seguidamente es posible ajustar un nivel de cocción por medio de la tecla Más ⊕ o la tecla Menos ⊖.

Tecla Menos (6) / Tecla Más (5)

Con estas teclas se llevan a cabo los ajustes de los niveles de cocción, del automatismo de desconexión y del temporizador electrónico. Con la tecla Menos se reduce el valor indicado, y con la tecla Más se aumenta. El valor indicado puede borrarse pulsando ambas teclas simultáneamente.

Indicación de nivel de cocción (1)

La indicación del nivel de cocción indica el nivel de cocción seleccionado, o bien:

H	Calor residual
P	Nivel «power»
⊔̲	Reconocimiento de recipientes
A	Automatismo de inicio de cocción
STOP	Función de STOP
L	Seguro de protección para niños (Child-Lock)

Tecla STOP (11)

El proceso de cocción puede interrumpirse brevemente por medio de la función STOP.

Tecla de selección del temporizador (10)

Para la programación del automatismo de desconexión o del temporizador electrónico.

La encimera de cocción

La encimera de cocción está equipada con una campo de cocción por inducción. Una bobina de inducción debajo de la superficie de cocción vitrocerámica genera un campo alternado electromagnético que atraviesa la vitrocerámica y genera una corriente de calentamiento en el fondo de los utensilios.

En una zona de cocción de inducción el calor ya no se transmite a losa alimentos a cocinar desde un elemento de calentamiento a través del recipiente de cocción, sino que el calor necesario se genera directamente en el recipiente de cocción con ayuda de corrientes de inducción.

Ventajas de encimera por inducción

- Cocción con economía de energía por transmisión directa de energía sobre la olla (son necesarios utensilios apropiados de material magnetizable)
- Mayor seguridad, debido a que la energía solamente se transmite con la olla colocada
- Transmisión de energía entre la zona de cocción por inducción y el fondo de la olla con elevado rendimiento
- Elevada velocidad de calentamiento
- El riesgo de quemaduras es reducido, ya que el campo de cocción solamente es calentado por el fondo de la olla, producto de cocción derramado no se quema
- Regulación rápida con niveles de precisión del suministro de energía

Reconocimiento de recipientes

Si sobre la zona de cocción no se encuentra ninguna olla o ésta es demasiado pequeña, no se produce una transmisión de energía. Ello es indicado por un ꓴ parpadeante en la indicación del nivel de cocción.

Si se pone un recipiente adecuado sobre la zona de cocción, el nivel ajustado se conecta y se ilumina la indicación de niveles de cocción. El suministro de energía se interrumpe al retirar el recipiente, en la indicación de niveles de cocción aparece un ꓴ parpadeante.

En el caso de que se coloquen ollas o sartenes más pequeñas, pero lo suficientemente grandes como para que se conecte el reconocimiento de recipientes, sólo se entrega tanta potencia como ellas requieran.

Límites del reconocimiento de recipientes

Diámetro de la zona de cocción (mm)	Diámetro mínimo Fondo del recipiente (mm)
145	90
180	120
210	135
260	170

En algunos modelos, el diámetro mínimo del fondo del recipiente aparece representado como un círculo interior sobre la zona de cocción.

Limitación de la duración del servicio

La encimera de vitrocerámica dispone de una limitación automática de la duración del funcionamiento.

La tiempo de funcionamiento continuo de cada una de las zonas de cocción depende del nivel de cocción seleccionado (ver tabla).

Condición es que durante el tiempo de funcionamiento no se lleve a cabo ningún ajuste en la zona de cocción.

Cuando se dispara el dispositivo de limitación del funcionamiento se desconecta la zona de cocción, suena una breve señal acústica y en la indicación aparece una H.

El dispositivo de desconexión tiene preferencia sobre la limitación de la duración del funcionamiento, es decir que la zona de cocción se desconecta sólo después de que haya transcurrido el tiempo del automatismo de desconexión (por ejemplo es posible un automatismo de desconexión con 99 minutos y nivel de cocción 9).

Nivel de cocción ajustado	Limitación de la duración del servicio en horas
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

Otras funciones

Al pulsar una tecla de sensor durante más tiempo o al pulsar una o más teclas de sensor (p.ej. al poner por descuido una olla sobre las teclas) no tiene lugar ninguna función.

Parpadea el símbolo ⌐ʲ y suena una señal acústica de duración limitada. Se desconecta después de algunos segundos. Retire el objeto de las teclas de sensor.

Para borrar el símbolo ⌐ʲ hay que pulsar la misma tecla o desconectar y conectar de nuevo la encimera.

Protección contra sobrecalentamiento (inducción)

En caso de utilización prolongada de la encimera de cocción a plena potencia con temperatura ambiente elevada, la electrónica deja de poder ser refrigerada en la medida necesaria.

Para que no se presenten temperaturas demasiado elevadas en la electrónica, dado el caso se reduce automáticamente la potencia de la zona de cocción.

Si con un uso normal de la encimera y con una temperatura normal del recinto se indicara E2 frecuentemente, ello significa posiblemente que la refrigeración no resulta suficiente.
La causa puede venir dada por aberturas de ventilación insuficientes en el mueble o a la ausencia de un apantallado. En caso necesario se debe verificar la instalación.

Batería de cocina para la encimera por inducción

El recipiente de cocción utilizado para la superficie de cocción por inducción debe ser de metal, poseer propiedades magnéticas y poseer una superficie de fondo suficiente.

Utilizar solamente ollas con fondo apropiado para inducción.

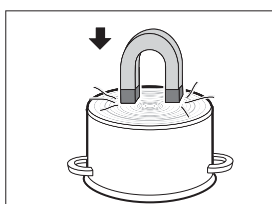
Recipientes de cocción apropiados	Recipientes de cocción inapropiados
Recipientes de acero esmaltado con fondo grueso	Recipientes de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio refractario, madera, cerámica o terracota
Recipientes de fundición con fondo esmaltado	
Recipientes de acero inoxidable de varias capas, acero inoxidable de ferrita o aluminio con fondo especial	

De la siguiente manera es posible determinar la adecuación del recipiente:

Llevar a cabo la prueba magnética descrita a continuación o asegurarse de que el recipiente lleva el símbolo de apropiado para cocción con corriente de inducción.

Prueba magnética:
Poner un imán en el fondo del recipiente de cocción. Si este es atraído, entonces es posible utilizar el recipiente sobre la superficie de cocción por inducción.

Indicación:
Durante la utilización de ollas adecuadas para inducción de algunos fabricantes pueden presentarse ruidos atribuibles al tipo de fabricación de estas ollas.



Precaución al utilizar ollas especiales para calentar al baño maría. ¡El contenido de tales ollas puede evaporarse sin que uno se dé cuenta! Ello tiene como consecuencia daños en la olla y en el quemador. ¡No asumimos ninguna responsabilidad por tales daños!

Consejos para el ahorro de energía

A continuación encontrará usted algunas indicaciones para trabajar de forma económica y eficiente con su nueva encimera por inducción y la batería de cocina.

- El diámetro del fondo del recipiente tiene que ser del mismo tamaño que el diámetro de la zona de cocción.
- Al comprar ollas hay que tener en cuenta que a menudo se indica el diámetro superior de las mismas. Este es casi siempre mayor que el diámetro del fondo de la olla.
- Las ollas a presión permiten un ahorro considerable de tiempo y de energía gracias al espacio de cocción cerrado y a la presión que se genera dentro del mismo. Mediante una duración más breve de la cocción no se pierden tantas vitaminas.
- Hay que fijarse en que haya siempre una cantidad suficiente de líquido dentro de la olla a presión, ya que en caso de que el líquido se acabara es posible que resulten dañadas por sobrecalentamiento tanto la zona de cocción como la olla.
- A ser posible hay que tapar siempre las ollas siempre una tapa adecuada.
- Hay que emplear la olla adecuada a la cantidad de alimentos que se quiere preparar. Una olla grande con poco contenido requiere mucha energía.

Niveles de cocción

La potencia de calentamiento puede ajustarse en varios niveles. En la tabla pueden apreciarse algunos ejemplos de empleo para cada uno de los niveles.

Nivel de cocción	Apropiado para
0	Posición de desconexión, aprovechamiento del calor residual
1-2	Mantener caliente, grillado de cantidades reducidas **(potencia mínima)**
3	Proseguir la cocción
4-5	Prosecución de la cocción de cantidades mayores, prosecución de la fritura de piezas mayores
6	Freír, preparar harina tostada
7-8	Asar
9	Inicio de la cocción y de la fritura, freír
P	Nivel «power» **(máxima potencia)**

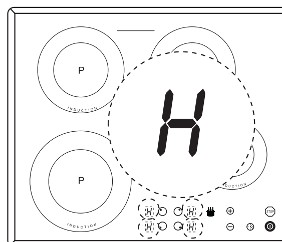
Indicación de calor residual

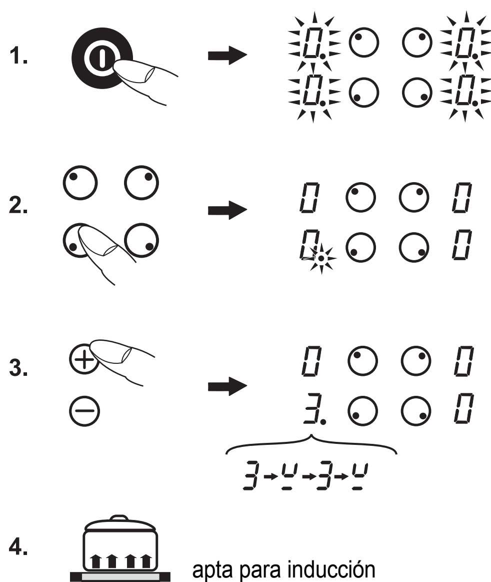
La encimera de vitrocerámica está equipada con una indicación de calor residual H.

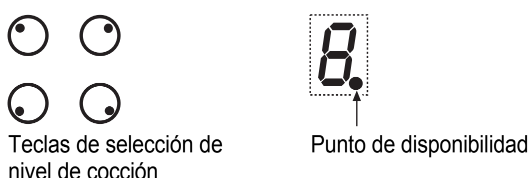
Durante tanto tiempo como se mantenga iluminada la H después de la desconexión será posible emplear el calor residual para derretir mantequilla o para mantener calientes los alimentos.

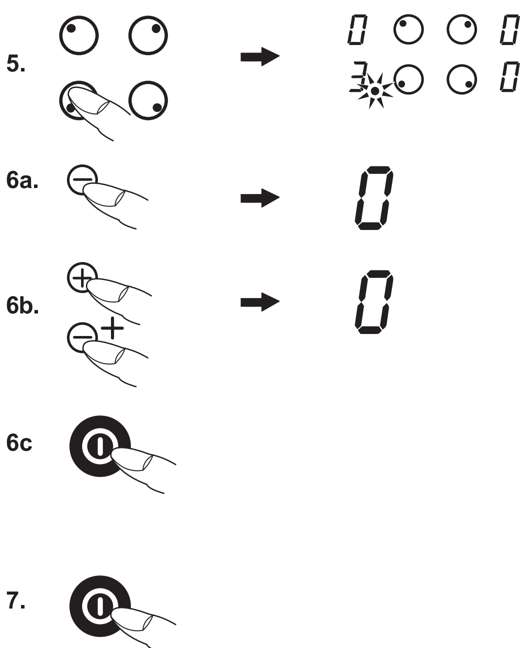
Cuando se apague la letra H es posible que la zona de cocción todavía esté caliente. ¡Existe peligro de quemaduras!

Con una encimera de inducción la superficie de vitrocerámica no se calienta directamente, sino sólo por el calor devuelto por los recipientes que se encuentran sobre ella.









Accionamiento de tecla

El manejo aquí descrito espera, después de accionar una tecla (de selección), **seguidamente** el accionamiento de la tecla siguiente.
El accionamiento de la tecla siguiente tiene que llevarse a cabo por principio **dentro de un plazo de 10 segundos**, ya que en caso contrario se anula la selección.

Las teclas Más/Menos pueden pulsarse individualmente o mantenerse pulsadas de forma permanente.

Conexión de encimera y zona de cocción

1. **Pulsar la tecla de encendido / apagado** hasta que las indicaciones de los niveles de cocción indiquen 0. Los puntos de disponibilidad parpadean. El control está listo para el funcionamiento.
2. Seguidamente, pulsar una **tecla de selección de zona de cocción** (p.ej. para delante a la izquierda). El punto de disponibilidad de la zona de cocción seleccionada se ilumina.
3. Seleccionar un nivel de cocción con la **tecla Más** ⊕ o con la **tecla Menos** ⊖.
   Con la tecla Más se conecta la zona de cocción 1, y con la tecla Menos el nivel de cocción 9.
4. Colocar sobre la zona de cocción un **recipiente (olla o sartén) metálico**.
   El reconocimiento de recipientes conecta la bobina de inducción.
   Durante tanto tiempo como haya un recipiente metálico sobre la zona de cocción, la indicación cambia entre el nivel ajustado y el símbolo . Sin recipiente, la zona de cocción se desconecta después de 10 minutos por motivos de seguridad. Observar a este respecto el capítulo «Reconocimiento de recipientes».

Para cocinar simultáneamente en otras zonas de cocción, repetir los puntos del 2 al 4.

Para cocinar con los cuerpos calefactores radiantes, no es necesario que la vajilla disponga de propiedades magnéticas (proceder conforme a los puntos 2 y 3).

Desconexión de una zona de cocción

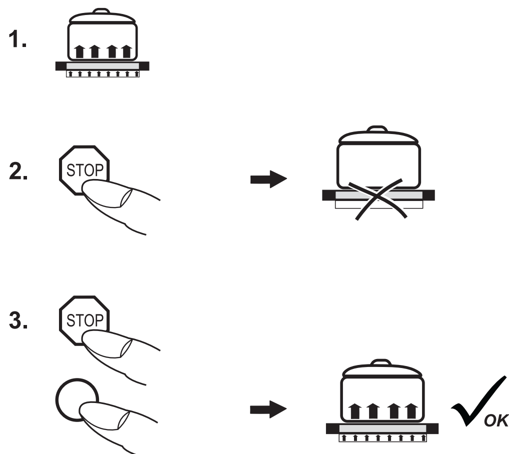
5. El punto de disponibilidad de la zona de cocción seleccionada tiene que iluminarse. Para ello, dado el caso, accionar la **tecla de selección de zonas de cocción**.
6. a) Pulsar la **tecla Menos** ⊖ varias veces hasta que en la indicación del nivel de cocción aparezca un 0, o bien

   b) pulsar la **tecla Menos** ⊖ y la **tecla Más** ⊕ simultáneamente. La zona de cocción se desconecta directamente desde cada nivel de cocción, o bien

   c) accionar la **tecla de encendido/apagado** .
   Entonces se desconecta la totalidad de la encimera (se desconectan todas las zonas de cocción).

Desconexión de la encimera

7. **Accionar la tecla de encendido/apagado** .
   La encimera se desconecta por completo independientemente del ajuste.

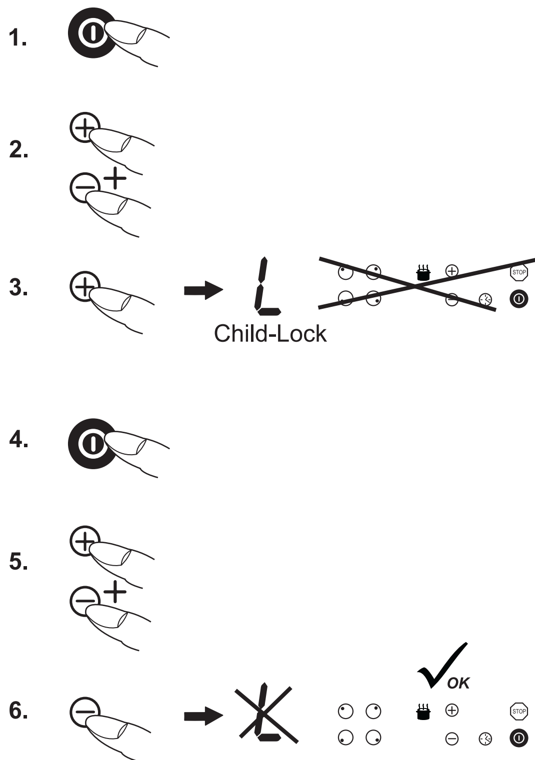


Función de STOP

El proceso de cocción puede interrumpirse brevemente por medio de la función STOP, por ejemplo cuando llaman a la puerta de la casa. Para proseguir después el proceso de cocción con los mismos niveles, hay que anular la función STOP. Si el temporizador estuviera en marcha, éste se detiene y marcha después otra vez.

Por motivos de seguridad, esta función sólo está disponible durante 10 minutos. Después se desconecta la encimera.

1. La vajilla está sobre las zonas de cocción y están ajustados los niveles de cocción deseados.
2. Accionar la **tecla STOP** ⓢ. En lugar de los niveles de cocción seleccionados, se iluminan sucesivamente las letras S-T-O-P o S-T-O.
3. La interrupción finaliza pulsando primero la **tecla STOP** ⓢ y después **una tecla cualquiera** (a excepción de la tecla de encendido / apagado). La pulsación de la segunda tecla tiene que realizarse antes de que transcurran 10 segundos; en caso contrario se desconecta la encimera.



Seguro para niños

El seguro de protección para niños tiene como función el evitar que los niños puedan conectar la encimera de vitrocerámica deliberadamente o por descuido. Para ello se bloquean el manejo.

Activación del seguro para niños

1. Accionar la tecla de **encendido/apagado** ⓞ para conectar la encimera.
2. Inmediatamente después, pulsar la **tecla Más** ⊕ y la **tecla Menos** ⊖ simultáneamente.
3. Seguidamente, pulsar la **tecla Más** ⊕ para activar el seguro para niños. En las indicaciones de niveles de cocción aparece una L como signo de Child-Lock; el manejo está bloqueado y la encimera se desconecta.

Desactivación del seguro para niños

4. Accionar la **tecla de encendido/apagado** ⓞ.
5. Inmediatamente después, pulsar la **tecla Más** ⊕ y la **tecla Menos** ⊖ simultáneamente.
6. Seguidamente, pulsar la **tecla Menos** ⊖ para desactivar el seguro para niños. La L se apaga.

Anulación del seguro para niños para cocinar

Condición: El seguro para niños ha sido activado siguiendo los puntos 1-3.

- Accionar la **tecla de encendido/apagado** ⓞ.
- Inmediatamente después, pulsar la **tecla Más** ⊕ y la **tecla Menos** ⊖ simultáneamente.
  Ahora el usuario puede conectar una zona de cocción (para ello se selecciona la zona de cocción deseada y se ajusta un nivel de cocción).
  Después de desconectar la encimera, el seguro para niños se encuentra activo de nuevo (conectado).

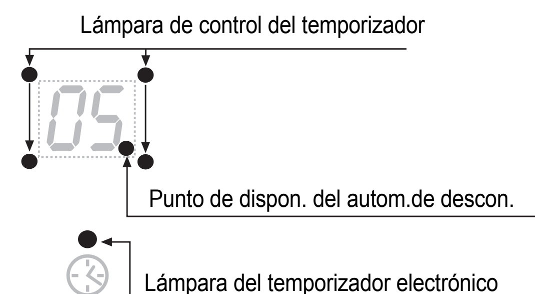
Indicación

En caso de un corte del suministro eléctrico, el seguro para niños se anula, es decir se desactiva, si estuviera conectado.

Automatismo de desconexión (temporizador)

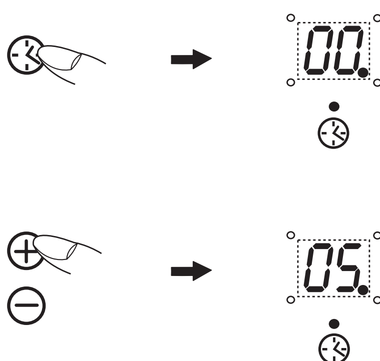
Por medio del automatismo de desconexión es posible desconectar automáticamente después de un tiempo determinado todas las zonas de cocción que estuvieran conectadas. Es posible ajustar tiempos de cocción de entre 1 y 99 minutos.

1. Conectar la encimera.
2. Conectar una o varias zonas de cocción y seleccionar los niveles de cocción deseados.
3. Pulsar la **tecla de selección del temporizador** ◷. El punto de disponibilidad del automatismo de desconexión se ilumina.
   Seguir pulsando la tecla hasta que parpadee la lámpara de control del temporizador de la zona de cocción deseada.
   Importante: Las lámparas de control del temporizador sólo pueden parpadear cuando las zonas de cocción han sido previamente conectadas (nivel de cocción mayor de 0).
4. Inmediatamente después, entrar un tiempo de cocción entre 1 y 99 minutos por medio de la **tecla Menos** ⊖ o de la **tecla Más** ⊕.
   Con la tecla Más, el valor indicado comienza con 1, y con la tecla Menos con 30.
   Accionando simultáneamente las teclas de sensor Más y Menos se restaura el ajuste (al valor 00).
5. Para programar el automatismo de desconexión para otra zona de cocción, pulsar la **tecla de selección del temporizador** ◷ hasta que parpadee la lámpara de control del temporizador para la zona de cocción deseada. Seguidamente, ajustar el tiempo deseado con la **tecla Menos** ⊖ o con la **tecla Más** ⊕.
6. La zona de cocción se desconecta una vez transcurrido el tiempo. Entonces suena una señal acústica de duración limitada que puede apagarse pulsando una tecla cualquiera (a excepción de la tecla de encendido / apagado).



Indicaciones

- Para controlar el tiempo transcurrido (automatismo de desconexión), pulsar la **tecla de selección del temporizador** ◷ hasta que parpadee la lámpara de control del temporizador de la zona de cocción deseada. Entonces es posible leer y modificar el valor correspondiente.
- Anular anticipadamente el automatismo de desconexión: seleccionar la zona de cocción correspondiente (la lámpara de control del temporizador parpadea) y pulsar una vez simultáneamente las teclas Menos y Más.

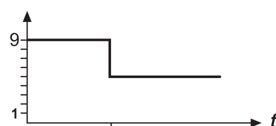


Temporizador electrónico (reloj para cocer huevos)

- Pulsar la **tecla de selección del temporizador** ◷ hasta que parpadee la lámpara del temporizador electrónico. Ajustar el tiempo deseado en minutos con la **tecla Menos** ⊖ o con la **tecla Más** ⊕.
- Una vez transcurrido el tiempo suena una señal acústica de duración limitada que puede apagarse pulsando una tecla cualquiera (a excepción de la tecla de encendido / apagado).

Indicación:

El temporizador electrónico sigue funcionando cuando la encimera está desconectada. Para cambiar el tiempo, conectar la encimera con la **tecla de encendido / apagado** ⓞ.



Función golpe de cocción

Con el automatismo de inicio de la cocción, la cocción comienza al nivel 9. Después de un tiempo determinado se cambia a un nivel de cocción más bajo (de 1 a 8).

Cuando se emplea el automatismo de inicio de cocción sólo hay que elegir el nivel de cocción con el que se desea que prosiga la cocción después del inicio, ya que la electrónica cambia automáticamente a ese nivel.

El automatismo de inicio de cocción es adecuado para platos que se ponen fríos sobre la encimera, que han de calentarse a gran potencia y que no tienen que ser observados permanentemente cuando se hacen al nivel de prosecución de la cocción (tal es el caso de la sopa de carne).

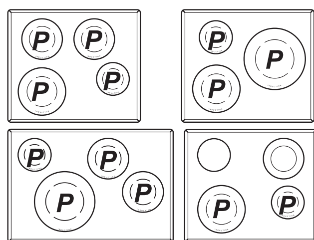
1. Poner en funcionamiento una zona de cocción. El punto de disponibilidad de la zona de cocción seleccionada tiene que iluminarse. Para ello, dado el caso, accionar una **tecla de selección de zonas de cocción**.
2. Ajustar el nivel de cocción 9. Pulsando de nuevo la **tecla Más** ⊕ se activa el automatismo de inicio de cocción.
   La indicación del nivel de cocción cambia una y otra vez entre A y 9.
   Con inducción aparece A, y ⊔ cuando no se ha colocado ningún recipiente encima.
3. Inmediatamente después, elegir con la **tecla Menos** ⊖ un nivel menor entre 1 y 8 para la prosecución de la cocción.
   Entonces parpadean alternativamente A y el nivel seleccionado para la prosecución de la cocción.
4. El automatismo de inicio de la cocción marcha conforme al programa. Después de un tiempo determinado (ver tabla) se prosigue la cocción con el nivel de prosecución ajustado.

Nivel de cocción ajustado	Automatismo de inicio de cocción Tiempo (min:segs)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-

Los tiempos de inicio de la cocción son un 20% mayores en los cuerpos calefactores radiantes.

Indicaciones

- Durante el automatismo de inicio de cocción es posible aumentar el nivel de prosecución de la cocción por medio de la tecla Más ⊕. El automatismo de inicio de cocción se desconecta cuando se acciona la tecla Menos ⊖.
- Si después de activar el automatismo de inicio de cocción se deja el nivel 9 y no se elige un nivel menor para la prosecución de la cocción, entonces el automatismo de inicio de cocción se desconecta automáticamente después de transcurridos 10 segundos, y se mantienen el nivel 9.
- Si se conecta un nivel de cocción superior o el nivel «power», es posible que el automatismo de inicio de la cocción sea desconectado debido a una trasgresión de la máxima potencia (ver gestión de potencia).



Nivel «power» (zonas de cocción con P)

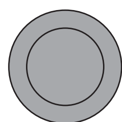
El nivel «power» pone potencia adicional a disposición de las zonas de cocción por inducción. Así es posible poner a punto de ebullición rápidamente una gran cantidad de agua.

El nivel «power» funciona durante 10 minutos, después se cambia automáticamente al nivel 9.

1. Tiene que estar conectada una zona de cocción. El punto de disponibilidad de la zona de cocción tiene que iluminarse. Para ello, dado el caso, accionar la **tecla de selección de zonas de cocción**.
2. Para conectar el nivel "power" hay que pulsar una vez la **tecla «power»**. En la indicación del nivel de cocción aparece una «P».
3. El nivel «power» se desconecta automáticamente una vez transcurridos 10 minutos. La P se apaga y se cambia al nivel de cocción 9.

Indicación:

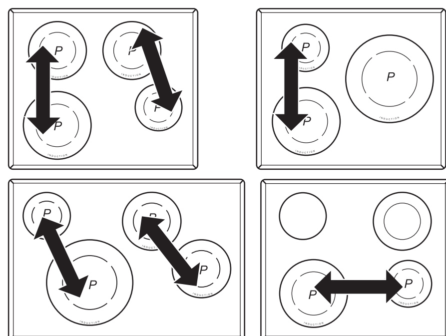
Para desconectar prematuramente el nivel «power», pulsar la **tecla Menos** ⊖ o la **tecla «power»**.



Conexión de doble circuito en cuerpos calefactores radiantes (no con inducción)

Para conectar el circuito de calentamiento exterior, seleccionar la zona de cocción (el punto de disponibilidad se ilumina) y pulsar la **tecla «power»**.

Para desconectar, pulsar de nuevo la tecla o desconectar la zona de cocción.



Módulos (gestión de potencia)

Gestión de potencia

Por motivos técnicos, hay siempre dos zonas de cocción reunidas en un módulo y disponen de una potencia máxima.

Si se excede este rango de potencia al conectar un nivel de cocción mayor o el nivel «power», la gestión de potencia reduce el nivel de cocción del módulo-zona de cocción correspondiente.

La indicación de la zona de cocción parpadea primero; después se indica de forma constante el nivel de cocción máximo posible.



- Apagar los quemadores y dejar enfriar antes de la limpieza.
- ¡La encimera de vitrocerámica no debe limpiarse bajo ninguna circunstancia con un aparato de limpieza a vapor o similares!
- Al limpiar hay que procurar pasar el paño muy brevemente sobre la **tecla encendido/apagado**. ¡Así se evitará una conexión involuntaria!

Encimera de vitrocerámica

¡Importante! No utilizar jamás agentes limpiadores agresivos, tales como agentes abrasivos bastos, estropajos que arañen, anticorrosivos y quitamanchas etc.

Limpieza después del uso

1. Limpiar la totalidad de la encimera siempre que se ensucie; lo mejor es limpiarla después de cada uso. Para ello hay que emplear una paño húmedo y algo de lavavajillas. Después hay que secar la encimera frotando con un paño limpio, de manera que no queden restos de lavavajillas sobre la superficie.

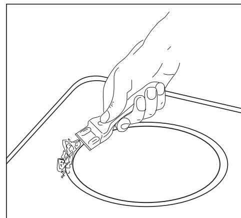
Limpieza semanal

2. Limpiar y tratar a fondo la totalidad de la encimera una vez a la semana con limpiadores corrientes para vitrocerámica.
Observar en todo caso las indicaciones del fabricante.
El alto contenido en silicona del producto crea una capa protectora, resistente al agua y a la suciedad. Todo tipo de suciedad queda sobre la capa protectora, pudiéndose retirar más fácilmente. Secar después frotando con un paño limpio. Sobre la superficie no debe quedar ningún resto de agente limpiador, ya que estos restos tienen un efecto agresivo al calentarse, alterando la superficie.

Suciedad especial

Suciedad fuerte y manchas (manchas de cal, manchas que brillan a modo de nácar) se eliminan mejor cuando la encimera está aún un poco caliente. Emplear para ello un limpiador corriente. Para ello proceder como se indica bajo el punto 2.

Alimentos derramados o desbordados hay que reblandecerlos primero con un paño húmedo, y seguidamente hay que retirar los restos de suciedad con una rasqueta especial para encimeras de vitrocerámica. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.



Azúcar requemado y plástico derretido hay que eliminarlos de inmediato - cuando aún están calientes - con una rasqueta para cristal. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.

La arenilla que pudiera caer sobre la encimera al pelar patatas o al limpiar la ensalada puede ocasionar después arañazos al mover las ollas. Por ello hay que fijarse en que no quede nada de arenilla sobre la superficie.

Cambios de color de la encimera no influyen en la funcionalidad ni en la estabilidad de la vitrocerámica. No se trata de daños del material, sino de restos de comida requemada que no fueron limpiados.

Lugares brillantes se forman mediante la fricción del fondo de la olla, especialmente al emplear batería de cocina con fondo de aluminio o a causa de productos de limpieza inadecuados. Pueden eliminarse con dificultad usando productos de limpieza usuales. Posiblemente sea necesario repetir la limpieza varias veces. Mediante la utilización de productos de limpieza abrasivos y fondos de olla que rozan, se va desgastando la decoración produciéndose manchas oscuras.



Manipulaciones y reparaciones en el aparato por parte de personas no cualificadas son peligrosas, ya que existe peligro de electrocución y de cortocircuito. Hay que prescindir de tales manipulaciones y reparaciones para prevenir daños personales y materiales. Tales trabajos, por tanto, deben ser realizados exclusivamente por un electricista especializado, por ejemplo los del servicio técnico de atención al cliente.

¡Obsérvese!

Si se presentaran anomalías en el aparato, comprobar primero de la mano de estas instrucciones de manejo si uno mismo está en condiciones de eliminar las causas de esas anomalías.

A continuación hallará usted consejos para la eliminación de anomalías.

¿Los fusibles responden varias veces?

¡Llame al servicio técnico o a un instalador eléctrico!

¿No es posible conectar la encimera por inducción?

- ¿Se ha fundido el fusible de la instalación doméstica (caja de fusibles)?
- ¿Está conectado el cable de conexión a la red?
- ¿Están bloqueadas las teclas (seguro para niños), es decir se indica una L?
- ¿Están las teclas de sensor parcialmente cubiertas por un paño húmedo, por un líquido o por un objeto metálico? Eliminar los objetos.
- ¿Se está empleando una batería inadecuada? Ver el capítulo «Batería de cocina para la encimera por inducción».

El símbolo ⌐ parpadea y suena una señal acústica de duración limitada.

Se produce un accionamiento permanente de las teclas de sensor Touch-Control debido a restos de comida derramados o a partes de vajilla u otros objetos que las cubren.
Solución: limpiar la superficie o retirar el objeto.
Para borrar el símbolo ⌐ hay que pulsar la misma tecla o desconectar y conectar de nuevo la encimera.

¿Se indica el código de error E2?

La electrónica está demasiado caliente. Comprobar el montaje de la encimera, observar especialmente que haya una buena ventilación.
Ver el capítulo «Protección contra sobrecalentamiento».

¿Se indica el código de error U400?

La encimera está mal conectada. El control se desconecta después de 1 seg. y suena una señal acústica constante. Conectar la tensión de red correcta.

¿Se indica un error de código (ERxx o Ex)?

Se ha presentado un defecto técnico. Llamar al servicio postventa.

¿Aparece el símbolo de olla ⊔ ?

Se ha conectado una zona de cocción y la encimera espera la colocación de una olla adecuada (reconocimiento de recipientes). Sólo después se da potencia.

¿Sigue parpadeando el símbolo de olla ⊔ aunque se ha puesto un recipiente?

El recipiente no es adecuado para la inducción o tiene un diámetro demasiado pequeño.

¿Los recipientes empleados producen ruidos?

Los ruidos vienen determinados técnicamente; no existe peligro ni para la encimera de inducción ni para el recipiente.

¿El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de la desconexión?

Ello es perfectamente normal, porque se refrigera la electrónica.

¿El campo de cocción produce ruidos (como clics o como crujidos)?

Ello viene determinado por causas técnicas y no resulta posible evitarlo.

¿La encimera presenta grietas o roturas?

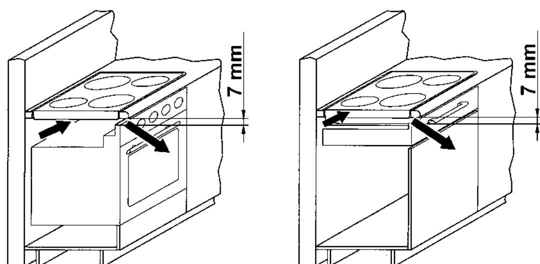
Desconectar de inmediato el aparato caso de fisuras, saltaduras o rotura de la placa de vitrocerámica. Apagar inmediatamente el aparato, extraer los fusibles domésticos y avisar al servicio técnico.

Indicaciones de seguridad para el montador de muebles de cocina

- Los recubrimientos de contrachapado, el pegamento utilizado y los recubrimientos de plástico de los muebles limítrofes tienen que ser resistentes a la temperatura (>75°C). Si los recubrimientos no son lo suficientemente resistentes a la temperatura, entonces puede ser que se deformen.
- El montaje tiene que garantizar una protección contra contacto accidental.
- Está permitido el empleo de listones de cierre de pared de madera maciza sobre la superficie de trabajo detrás de la encimera siempre que se respeten las distancias mínimas según el esquema de montaje.
- Hay que respetar las distancias mínimas de los recortes de la encimera hacia atrás según el esquema de montaje.
- Al llevar a cabo el montaje directamente junto a un armario alto hay que prever una distancia de seguridad de 40 mm como mínimo. Hay que revestir la superficie lateral del armario alto con un material resistente al calor. Por requerimientos técnicos de trabajo, sin embargo, la distancia tiene que ser de 300 mm como mínimo.
- La distancia entre la encimera y la campana extractora de humos como mínimo tiene que ser tan grande como se prescribe en las instrucciones de montaje de la campana.
- Los materiales del embalaje (plásticos, icopor, clavos etc.) tienen que ser puestos fuera del alcance de los niños, ya que representan posibles fuentes de peligro. Las piezas pequeñas pueden ser tragadas y los plásticos representan peligro de asfixia.

Entrada de aire

- La pared posterior del armario inferior debe estar abierta en este área del recorte de la placa de trabajo para posibilitar un intercambio de aire.
- Hay que retirar el listón transversal delantero del mueble para que haya una apertura de paso de aire de 7 mm como mínimo por debajo de la placa de trabajo por todo lo ancho del aparato.



- Los posibles travesaños de debajo de la placa de trabajo deberán retirarse, al menos los situados debajo de la zona del recorte de la placa de trabajo.
- La distancia entre la encimera de inducción y los muebles de cocina o aparatos incorporados debe ser seleccionada de tal manera que se garantice una entrada y salida de aire suficiente de la inducción.
- Se debe evitar un exceso de generación de calor desde abajo, como el causado p.ej. por un horno sin ventilador de corriente transversal.
- Si tiene lugar el funcionamiento de pirólisis en cocinas integradas, no se debe emplear la encimera de inducción.

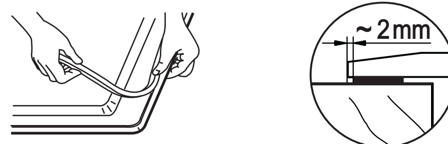
Montaje

Indicaciones importantes

- Si la encimera se encuentra por encima de partes de muebles (paredes laterales, cajones, etc.), entonces es necesario montar un entresuelo, a una distancia mínima de 20 mm con respecto a la parte inferior de la encimera, de manera que no sea posible un contacto accidental. El entresuelo solamente debe poder retirarse con herramientas.
- Hay que poner cuidado de que no se depositen o dispongan directamente junto a o sobre el campo de cocción objetos que representen un peligro en contacto con el fuego, con materiales ligeramente inflamables o deformables a causa del calor.

Junta de la encimera

Antes del montaje hay que colocar la junta de la encimera que se adjunta sin que quede ningún hueco.



- Se debe evitar que puedan acceder líquidos a los electrodomésticos que pudiera haber montados debajo por entre el borde de la encimera y la placa de trabajo o por entre la superficie de trabajo y la pared.
- Al montar la encimera sobre una placa de trabajo no lisa, por ejemplo con un revestimiento cerámico o similar (azulejos etc.), hay que retirar la junta de la encimera y proceder a la impermeabilización de la misma respecto a la placa de trabajo con materiales aislantes plásticos (masilla).
- **¡No pegar la encimera con silicona bajo ninguna circunstancia!** En tal caso ya no sería posible un desmontaje no destructivo de la encimera.

Recorte de la superficie de trabajo

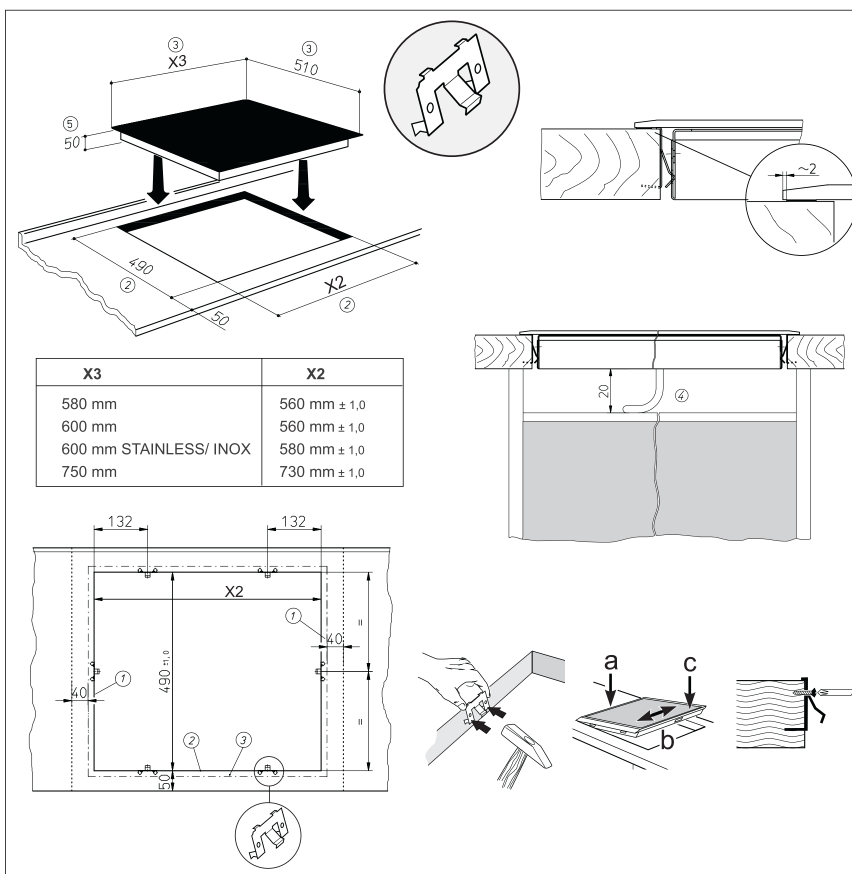
El recorte de la superficie de trabajo tiene que llevarse a cabo con la mayor exactitud posible por medio de una hoja de sierra recta o por medio de una rebajadora. Los bordes de cortado tienen que ser sellados después para que no pueda penetrar la humedad.

El recorte para la encimera se lleva a cabo en correspondencia con las figuras.

Se requiere imprescindiblemente que la encimera de vitrocerámica esté colocada en forma plana y bien enrasada. Cualquier distensión podrá producir la rotura de la encimera.

Compruebe la junta de la superficie de cocción con respecto a un asiento correcto y un apoyo continuo.

La encimera de vitrocerámica se fija o bien mediante clips o mediante piezas de unión.



X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 1,0

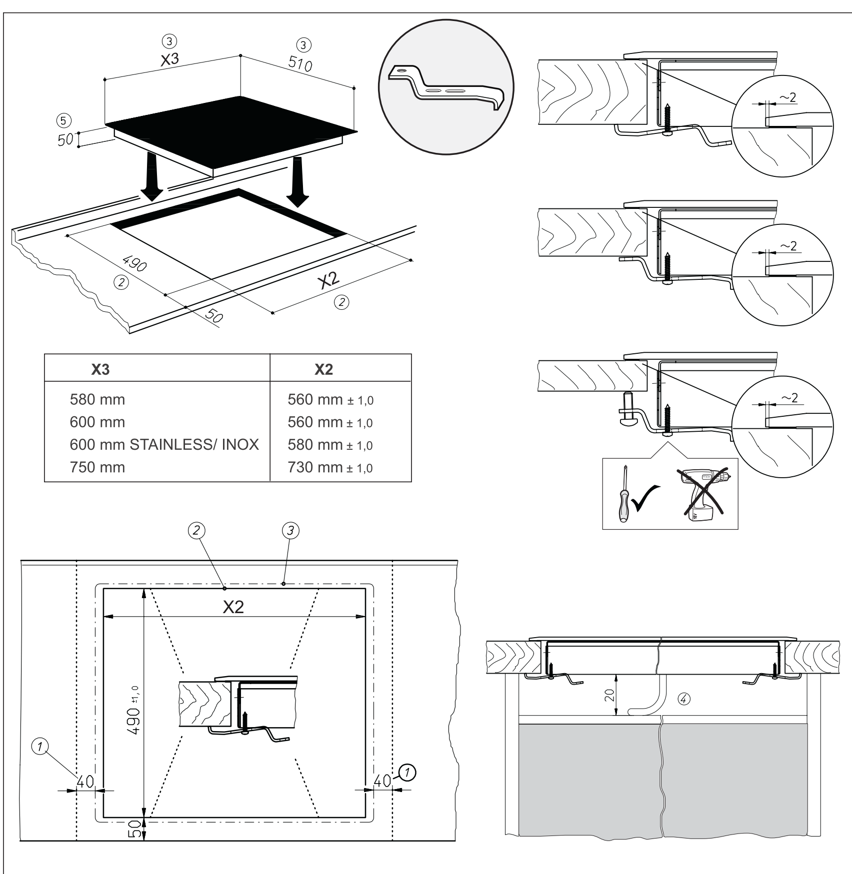
Clips

- A continuación, clavar los clips en el recorte de la placa de trabajo según las distancias indicadas en la figura. Gracias al tope horizontal no resulta necesario nivelar la altura.
- Importante: El tope horizontal de los clips tiene que quedar raso sobre la superficie de trabajo (evitar riesgo de rotura).
- Apoyar ahora la superficie de cocción contra la izquierda de acuerdo a la ilustración (a), alinear (b) y encajar (c).
- Para asegurar los clips es posible emplear tornillos.

Importante:

¡Debido a una posición inclinada o a un tensado incorrecto existe peligro de ruptura al montar la superficie de cocción de vitrocerámica!

1. Distancia mínima a las paredes vecinas
2. Medida de fresado
3. Medida exterior de la encimera
4. Conducción de cable en la pared trasera
5. Altura de montaje



X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 1,0

Pieza de unión

- Colocar y alinear la encimera
- Colocar las piezas de unión desde abajo en los agujeros de fijación previstos, alinearlas y apretarlas.
- Apretar los tornillos a mano con un destornillador; no emplear un destornillador eléctrico.
- En caso de placas de trabajo delgadas hay que observar que la pieza de unión se encuentre en la posición correcta. Para compensar hay que aplicar un tornillo métrico en la pieza de unión.

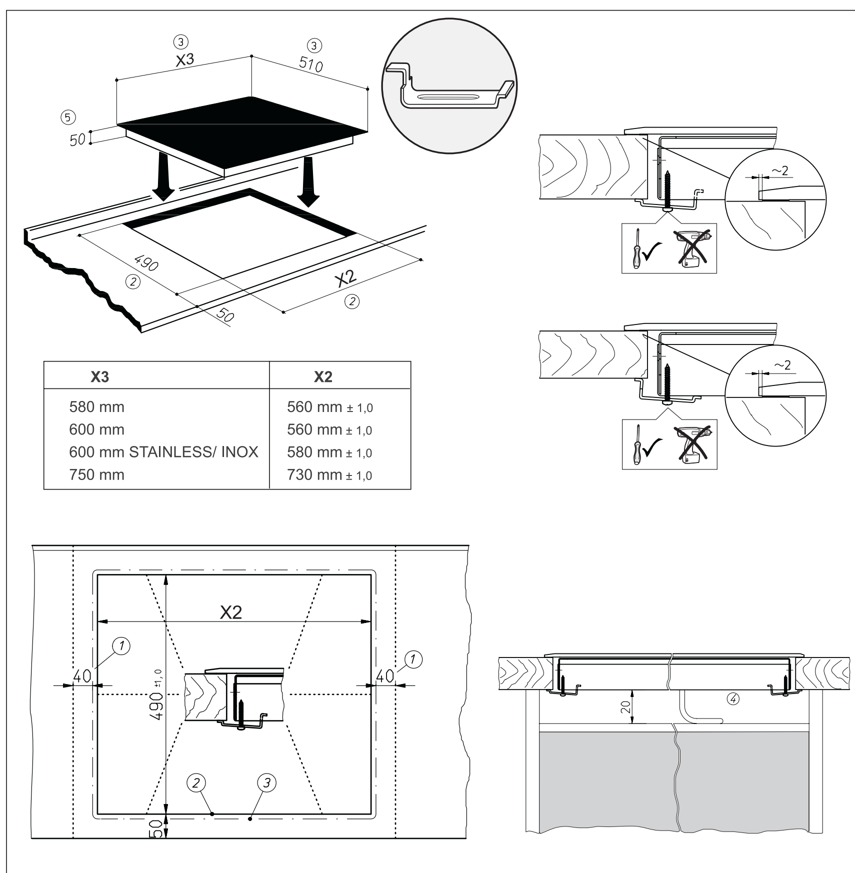
Importante:

¡Debido a una posición inclinada o a un tensado incorrecto existe peligro de ruptura al montar la superficie de cocción de vitrocerámica!

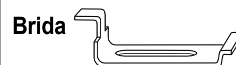
1. Distancia mínima a las paredes vecinas
2. Medida de fresado
3. Medida exterior de la encimera
4. Conducción de cable en la pared trasera
5. Altura de montaje

Instrucciones de montaje

E



X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 1,0

Brida 

- Colocar y alinear la encimera
- Colocar las piezas de unión desde abajo en los agujeros de fijación previstos, alinearlas y apretarlas.
- Apretar los tornillos a mano con un destornillador; no emplear un destornillador eléctrico.
- En caso de placas de trabajo delgadas hay que observar que la pieza de unión se encuentre en la posición correcta.

Importante:

¡Debido a una posición inclinada o a un tensado incorrecto existe peligro de ruptura al montar la superficie de cocción de vitrocerámica!

① Distancia mínima a las paredes vecinas
② Medida de fresado
③ Medida exterior de la encimera
④ Conducción de cable en la pared trasera
⑤ Altura de montaje

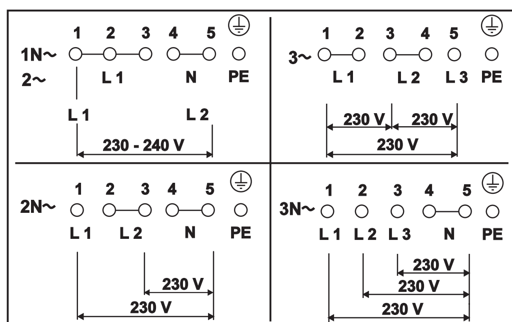
Conexión eléctrica

- **¡La conexión eléctrica debe ser llevada a cabo exclusivamente por un profesional autorizado!**
- Deben respetarse en toda su extensión las prescripciones legales vigentes y las condiciones de conexión de la compañía abastecedora de la electricidad.
- Para la conexión del aparato es preciso prever un dispositivo que permita separar el mismo de la red en todos sus terminales, con una apertura de contacto de 3 mm como mínimo. Como separadores idóneos se consideran interruptores LS, fusibles y contactores.
- Para conectar y al reparar hay que cortar la corriente del aparato mediante alguno de estos dispositivos.
- El conductor neutro debe dimensionarse con la longitud suficiente para que, caso de caer el soporte de cable, se someta a tiro sólo después del cable conductor de electricidad.
- La longitud sobrante del cable debe ser sacada de la zona interior por debajo del aparato.
- Observar que la tensión de red concuerde con la de la placa de características.
- Para la conexión se deberá soltar la tapa de lado interruptor en la parte inferior del aparato, para llegar hasta las regletas. Tras la conexión se colocará de nuevo la tapa protegiendo la línea de alimentación con la abrazadera contra tirones del cable.
- La línea de conexión deberá corresponder como mínimo al tipo H05 VV-F.
- En caso de que la línea de alimentación del aparato esté dañada, se deberá cambiar por el fabricante, su Servicio Postventa u otra persona igualmente cualificada para evitar peligros.
- El montaje tiene que garantizar una protección completa contra contacto accidental.
- Atención: Una conexión errónea conduce a la destrucción total de la electrónica de potencia.

Valores de conexión

Tensión de red: 400-415V 2N~, 50-60 Hz
Tensión nominal de los componentes: 230 - 240V

Posibilidades de conexión



Datos técnicos

Dimensiones		
Encimera Alto/Ancho/Largo	mm	50 x 600 x 510
Zonas de cocción		
trasera izquierda	Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)*
delantera izquierda	Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
delantera derecha	Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
derecha	Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)*
Encimera, total	kW	7,4

Dimensiones		
Encimera Alto/Ancho/Largo	mm	50 x 600 x 510
Zonas de cocción		
trasera izquierda	Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
delantera izquierda	Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
derecha	Ø cm / kW	26/ 2,4 (3,2)*
Encimera, total	kW	6,9

Dimensiones		
Encimera Alto/Ancho/Largo	mm	50 x 750 x 510
Zonas de cocción		
trasera izquierda	Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
delantera izquierda	Ø cm / kW	26/ 2,4 (3,2)*
delantera derecha	Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)*
derecha	Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)*
Encimera, total	kW	7,4

Dimensiones		
Encimera Alto/Ancho/Largo	mm	50 x 600 x 510
Zonas de cocción		
trasera izquierda	Ø cm / kW	14,5/ 1,2
delantera izquierda	Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
delantera derecha	Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
derecha	Ø cm / kW	18 o bien 12/ 1,7 o bien 0,7
Encimera, total	kW	6,6

* Potencia con el nivel «power» conectado

Puesta en servicio

Después del montaje de la encimera y después de la conexión de la tensión de alimentación (conexión a la red) se produce primero un test automático del control, y se indica una información de servicio para el cliente.

Limpiar la superficie de la encimera brevemente con una esponja y agua jabonosa y secar frotando con un paño.

Eliminação da embalagem

Elimine a embalagem de transporte do modo mais ecológico possível. O retorno dos materiais de embalagem ao ciclo de materiais economiza matéria-prima e reduz o lixo.

Eliminação dos aparelhos antigos



O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.

Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Utilização conforme as determinações

A placa de cozinhar só deve ser usada para a preparação de alimentos em uso doméstico. A placa não deve ser utilizada para outros fins.

Aqui você encontra...

Leia cuidadosamente as informações contidas nesta brochura antes de colocar o aparelho em funcionamento. Aqui encontra indicações importantes referentes à sua segurança, ao uso, à conservação e à manutenção do aparelho para que tenha prazer em usá-lo.

Caso venha a ocorrer uma falha, consulte primeiro o capítulo «Caso surjam problemas». Falhas menores podem, muitas vezes, ser eliminadas pelo próprio utilizador, economizando-se, desta forma, custos desnecessários com assistência.

Guarde cuidadosamente este manual de instruções. Se for o caso, entregue-o ao novo proprietário do aparelho para a segurança e informação do mesmo.

Indicações de segurança 99
- Ligação e funcionamento 99
- Placa de cozinhar 99
- Pessoas 99

Descrição do aparelho 100
- Comando através das teclas de sensor 100

Manejo 101
- A placa de cozinhar 101
- Detector de panelas 101
- Limitação do tempo de funcionamento 101
- Outras funções 101
- Protecção contra o sobreaquecimento (indução) 101
- Louça para placa de cozinhar de indução 102
- Dicas para poupar energia 102
- Níveis de cozimento 102
- Indicação do calor residual 102
- Accionamento de teclas 103
- Ligar a placa de cozinhar e uma zona de cozinhar 103
- Desligar a zona de cozinhar 103
- Desligar a placa de cozinhar 103
- Função STOP 104
- Protecção para crianças 104
- Sistema automático de desconexão (temporizador) 105
- Avisador de tempo curto (cronómetro para ovos) 105
- Sistema automático para levar a fervura 106
- Nível Power (zonas de cozinhar com P) 107
- Conexão do circuito duplo com elementos de aquecimento por irradiação (não com indução) 107
- Gestão do nível Power 107

Limpeza e conservação 108
- Placa de cozinhar vitrocerâmica 108
- Sujidades especiais 108

Caso surjam problemas 109

Instruções de montagem 110
- Indicações de segurança para o instalador de móveis de cozinha 110
- Ventilação 110
- Montagem 110
- Ligação eléctrica 113
- Características técnicas 113
- Colocação em funcionamento 113

Ligação e funcionamento

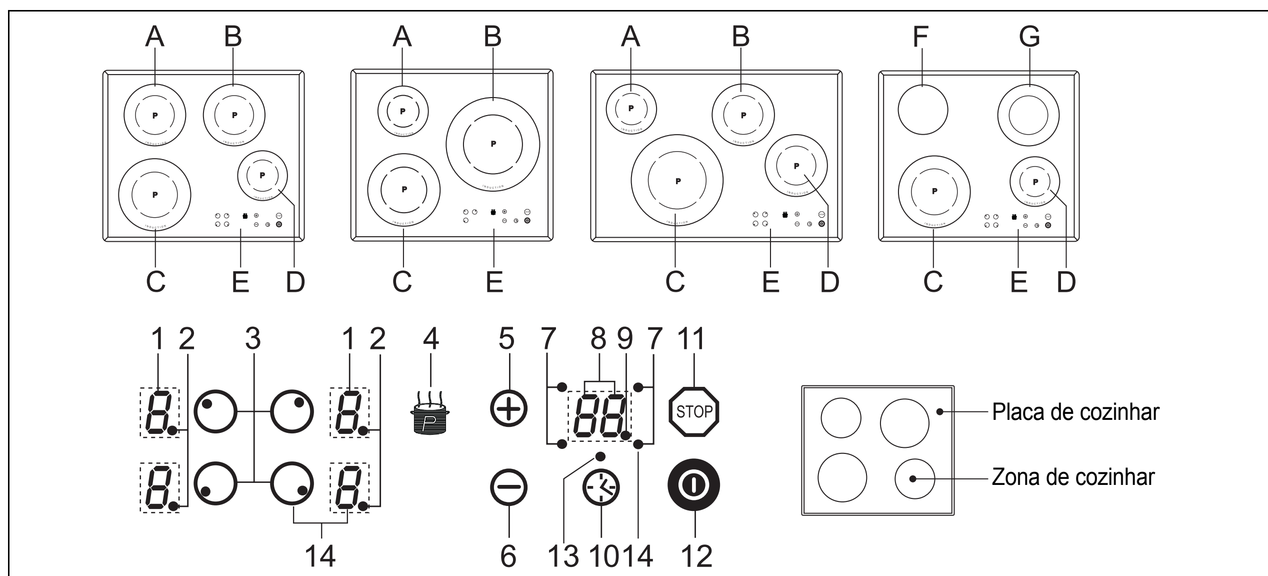
- Os aparelhos são construídos de acordo com as normas de segurança pertinentes.
- Ligação à rede, manutenção e reparação dos aparelhos devem ser executadas exclusivamente por um técnico autorizado e segundo as normativas de segurança vigentes. Trabalhos realizados não conformes comprometem a sua segurança.

Placa de cozinhar

- **Não deixe a placa de cozinhar de indução accionada sem estar a tomar conta da mesma, devido à reacção muito rápida em caso do ajuste de nível de cozimento alto (nível «Power»)!**
- Ao cozinhar, esteja atento à alta velocidade de aquecimento das zonas de cozinhar. Evite que o conteúdo das panelas ferva até secar, uma vez que com isso há o risco de sobreaquecimento das panelas.
- Não coloque panelas e frigideiras vazias sobre as zonas de cozinhar ligadas.
- Cuidado ao usar panelas de pressão. As panelas de pressão podem continuar a cozinhar vazias sem que se aperceba disso! Isso leva a danificações da panela e da zona de cozinhar. Neste caso não se aceita qualquer tipo de responsabilidade!
- Após o uso de uma zona de cozinhar, desligue-a sem falta com a tecla Menos e não apenas através do detector de panelas.
- Gorduras e óleos sobreaquecidos podem autoinflamar-se. Alimentos com gorduras e óleos devem ser preparados sob observação. Gorduras e óleos em chamas nunca devem ser apagados com água! Coloque a tampa e desligue a zona de cozinhar.
- A placa vitrocerâmica é muito resistente. Evite, no entanto, que objectos duros caiam sobre a mesma. Pancadas com objectos pontiagudos podem provocar a ruptura da placa de cozinhar.
- Em caso de fissuras, rachaduras ou rupturas na placa de cozinhar vitrocerâmica, desligar imediatamente o aparelho. Desconecte imediatamente o fusível da casa e chame a Assistência Técnica.
- Caso não seja possível desligar a placa de cozinhar, devido a um defeito no sistema de comando dos sensores, desconecte imediatamente o fusível da casa e chame a Assistência Técnica.
- Tenha cuidado ao trabalhar com aparelhos domésticos! Os condutores de ligação não devem entrar em contacto com as zonas quentes.
- A placa de cozinhar vitrocerâmica não pode ser usada como superfície para depositar objectos.
- Não colocar papel de alumínio ou plástico sobre as zonas de cozinhar. Manter distante da zona de cozinhar quente tudo o que possa derreter, como p. ex. plásticos, folhas plásticas e especialmente açúcar e alimentos que contenham bastante açúcar. Remover imediatamente o açúcar, quando ainda estiver quente, da placa de cozinhar vitrocerâmica com um raspador para vidro especial para evitar danificações.
- Nunca pousar objectos de metal (louça, talheres, ...) sobre a placa de cozinhar de indução porque podem ficar muito quentes. Perigo de queimaduras!
- Não colocar sobre a placa de cozinhar objectos combustíveis ou inflamáveis que possam causar perigo se a placa for ligada involuntariamente.
- Objectos de metal que sejam usados no corpo podem ficar muito quentes se estiverem próximos da placa de cozinhar de indução. Cuidado, perigo de queimaduras.
  Objectos não magnetizáveis (p. ex. anéis de ouro ou de prata) não são afectados.
- Nunca aqueça latas de conserva fechadas ou embalagens de alimentos congelados sobre zonas de cozinhar. A alimentação de energia pode levar a que estourem!
- Mantenha as teclas de sensor limpas, uma vez que a sujidade pode ser detectada pelo aparelho como contacto de dedos. Nunca coloque objectos (panelas, panos da louça, etc.) sobre as teclas de sensor!
  Se o conteúdo das panelas transbordar sobre as teclas de sensor, recomendamos o accionamento da tecla DESL.
- As teclas de sensor não podem ser cobertas por panelas e frigideiras quentes. Se tal acontecer, o aparelho desliga-se automaticamente.
- Se o utilizador tiver animais de estimação em casa que possam alcançar a placa de cozinha, a segurança para crianças deve ser activada.
- Se nos fogões integráveis for realizada a operação de pirólise, a placa de cozinhar de indução não pode ser utilizada.

Pessoas

- **Cuidado!**
  As pessoas que não estejam familiarizadas com a utilização da placa de cozinhar integrável só devem usá-la sob vigilância. Por esse motivo, tome as medidas de precaução necessárias e não deixe que as crianças brinquem com o aparelho.
- **Atenção!**
  As superfícies das zonas de aquecimento e de cozinhar ficam quentes quando em funcionamento. Por isso, mantenha as crianças afastadas.
- As pessoas com estimulador cardíaco ou com implante de bombas de insulina têm que se certificar de que o seu implante não seja prejudicado pela placa de cozinhar de indução (a gama de frequência da placa de cozinhar de indução é de 20 a 50 kHz).



A aparência pode divergir das ilustrações.

A. Zona de cozinhar de indução traseira esquerda
B. Zona de cozinhar de indução traseira direita
C. Zona de cozinhar de indução frontal esquerda
D. Zona de cozinhar de indução frontal direita
E. Painel de comando Touch-Control
F. Zona de cozinhar traseira esquerda (elemento de aquecimento por irradiação)*
G. Zona de cozinhar traseira direita (elemento de aquecimento por irradiação)*
* Neste modelo, as duas zonas de cozinhar traseiras estão equipadas com elementos de aquecimento por irradiação (não na placa de cozinhar indução!). A louça não precisa de ter propriedades magnéticas!

1. Indicador dos níveis de cozimento
2. Piloto de controlo (zona de cozinhar)
3. Tecla selectora da zona de cozinhar
4. Tecla Power
   Indução: nível “Power”
   Elemento de aquecimento por irradiação: conexão de circuito duplo
5. Tecla de Mais (aumentar)
6. Tecla de Menos (diminuir)
7. Lâmpada de controlo temporizador
8. Indicação do tempo de desconexão
9. Piloto de controlo do sistema automático de desconexão
10. Tecla de selecção do temporizador
11. Tecla STOP
12. Tecla LIG/DESL
13. Lâmpada do avisador de tempo curto
14. Não disponível em todos os modelos

Comando através das teclas de sensor

O comando da placa de cozinhar vitrocerâmica é efectuado através de teclas de sensor Touch-Control. As teclas de sensor funcionam da seguinte forma: toque brevemente com a ponta do dedo num símbolo na superfície vitrocerâmica. Cada accionamento correcto é confirmado com um sinal acústico. A seguir, a tecla de sensor Touch-Control é designada como «Tecla».

Tecla LIG/DESL (12)

Com esta tecla é ligada e desligada a placa de cozinhar completa. A tecla é por assim dizer o interruptor principal.

Tecla selectora da zona de cozinhar (3)

Ao accionar uma das teclas selectoras das zonas de cozinhar disponíveis é seleccionada uma zona de cozinhar para qual se pode ajustar a seguir o nível de cozimento com a tecla Mais ⊕ ou a tecla Menos ⊖.

Tecla Menos (6) / Tecla Mais (5)

Com estas teclas são efectuados os ajustes dos níveis de cozimento, do sistema automático de desconexão e do avisador de tempo curto. Com a tecla Menos é diminuído o valor indicado e com a tecla Mais é aumentado. Para eliminar o valor indicado, carregue nas duas teclas ao mesmo tempo.

Indicador dos níveis de cozimento (1)

O indicador de níveis de cozimento mostra o nível de cozimento seleccionado ou:

H	Calor residual
P	Nível Power
⊔	Detector de panelas
A	Sistema automático para levar a fervura
STOP	Função de parar
L	Segurança para crianças (Child-Lock)

Tecla STOP (11)

O processo de cozinhar pode ser interrompido brevemente com a função STOP.

Tecla de selecção do temporizador (10)

Para programar o sistema automático de desconexão ou o avisador de tempo curto.

A placa de cozinhar

A superfície de cozinhar está equipada com uma placa de cozinhar de indução. A bobina de indução, localizada por baixo da placa de cozinhar vitrocerâmica, gera um campo alternativo electromagnético que penetra na vitrocerâmica e induz a corrente geradora de calor no fundo da vasilha de cozinhar.

Numa zona de cozinhar de indução, o calor já não é conduzido para a vasilha de cozinhar por um elemento de aquecimento, sendo sim o calor necessário gerado por correntes de indução directamente na vasilha de cozinhar.

Vantagens da placa de cozinhar de indução

– Economia de energia ao cozinhar através da condução de energia para a panela (é necessária louça para cozinhar apropriada de material magnetizável).
– Mais segurança, uma vez que a energia só é conduzida se a panela estiver posicionada sobre a zona de cozinhar.
– Condução de energia de alta eficiência entre a zona de cozinhar de indução e o fundo da panela.
– Alta velocidade de aquecimento.
– O perigo de queimadura é mínimo, uma vez que a placa de cozinhar só é aquecida através do fundo da panela. Os alimentos que transbordem da panela não queimam até ficarem incrustados.
– Regulação sensível e rápida da alimentação de energia.

Detector de panelas

Se em cima da zona de cozinhar ligada não houver nenhuma panela ou estiver uma demasiado pequena, a transmissão de energia não é efectuada. Um U intermitente no indicador dos níveis de cozimento faz referência a isso.

Se for colocada uma panela adequada sobre a zona de cozinhar, o nível ajustado é activado e o indicador dos níveis de cozimento é aceso. A alimentação de energia é interrompida se a panela for retirada; no indicador aparece um U intermitente.

Se forem colocadas panelas ou frigideiras mais pequenas sobre a zona de cozinhar, com as quais o detector de panelas ainda consegue activar, só é transmitida a potência de que estas necessitam.

Limites do detector de panelas

Diâmetro das zonas de cozinhar (mm)	Diâmetro mínimo Fundo da panela (mm)
145	90
180	120
210	135
260	170

O diâmetro mínimo do fundo da panela está ilustrado em alguns modelos como circuito interno na zona de cozinhar.

Limitação do tempo de funcionamento

A placa de cozinhar de indução possui um sistema automático de limitação do tempo de funcionamento.

O tempo de utilização contínuo de cada zona de cozinhar depende do nível de cozimento seleccionado (ver tabela).

A condição prévia é que durante o tempo de utilização não seja efectuada nenhuma alteração de ajustes na zona de cozinhar.

Quando a limitação do tempo de funcionamento for accionada, a zona de cozinhar é desligada, um sinal acústico breve soa e um H aparece no display.

O sistema automático de desconexão tem prioridade em relação à limitação do tempo de funcionamento, ou seja, a zona de cozinhar só é desconectada quando o tempo do sistema automático de desconexão tiver decorrido (p. ex., a situação de sistema automático de desconexão com 99 minutos e nível de cozimento 9 é possível).

Nível de cozimento ajustado	Limitação do tempo de funcionamento em horas
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

Outras funções

Se carregar duradoura ou simultaneamente em duas ou mais teclas de sensor (p. ex. ao colocar por engano uma panela sobre os sensores), a função de conexão não é activada.

O símbolo ᓯ pisca e ao mesmo tempo soa um sinal acústico permanente de tempo limitado. Após alguns segundos dá-se a desconexão. Por favor remova o objecto das teclas de sensor.

Para eliminar o símbolo ᓯ, carregue na mesma tecla ou desligue e volte a ligar a placa de cozinhar.

Protecção contra o sobreaquecimento (indução)

Se usar a zona de cozinhar durante bastante tempo na potência máxima e com uma temperatura ambiente elevada, a electrónica já não pode ser arrefecida na proporção necessária.

Para que não haja temperaturas demasiado elevadas na electrónica, a potência da zona de cozinhar é regulada automaticamente para baixo se tal for necessário.

Se com uma utilização normal da placa de cozinhar e uma temperatura ambiente normal aparecer E2 frequentemente, provavelmente o arrefecimento não é suficiente.
A causa disso pode ser a falta de aberturas de refrigeração no móvel ou falta de blindagem. Verificar eventualmente a instalação.

Louça para placa de cozinhar de indução

As panelas usadas sobre a placa de cozinhar de indução têm que ser de metal, ter propriedades magnéticas e uma área de fundo suficiente.

Utilizar panelas com fundo adequado para indução.

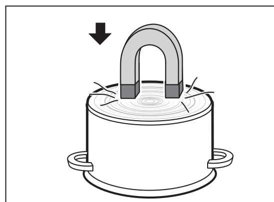
Panelas correctas	Panelas incorrectas
Vasilhas de aço esmaltado com fundo espesso	Vasilhas de cobre, de aço inoxidável, de alumínio, de vidro refractário, de madeira, de cerâmica e de terracota
Vasilhas de ferro fundido com fundo esmaltado	
Vasilhas de aço inoxidável de várias camadas, de aço de ferrita inoxidável ou de alumínio com fundo especial	

Proceda como se segue para verificar se as vasilhas são adequadas:

Efectue o teste de magnetismo a seguir descrito ou assegure-se de que a vasilha tem o símbolo de vasilhas adequadas para cozinhar com corrente de indução.

Teste de magnetismo:
Aproxime um magnete ao fundo da vasilha de cozinhar. Se ele for atraído, então a vasilha pode ser usada sobre a superfície de cozinhar de indução.

Indicação:
Ao utilizar panelas adequadas para a indução de determinados fabricantes podem surgir ruídos devido ao tipo de construção dessas panelas.



Cuidado ao usar panelas de pressão. As panelas de pressão podem continuar a cozinhar vazias sem que se aperceba disso! Isso leva a danificações da panela e da zona de cozinhar. Neste caso não se aceita qualquer tipo de responsabilidade!

Dicas para poupar energia

Em seguida encontra algumas indicações importantes para usar eficientemente e poupar energia com a sua placa de cozinhar de indução nova e a louça de cozinhar.

- O diâmetro do fundo da panela deve ser tão grande como o diâmetro da zona de cozinhar.
- Para comprar panelas, tenha em atenção que normalmente é indicado o diâmetro superior da panela. Na maioria das vezes, este é maior do que o fundo da panela.
- Com o seu interior fechado e a sobrepressão, as panelas de pressão poupam particularmente tempo e energia. O tempo de cozedura curto conserva as vitaminas.
- Atender sem pre a uma quantidade suficiente de líquido na panela de pressão, uma vez que ao cozinhar vazia podem ser provocadas danificações da zona de cozinhar e da própria panela devido a sobreaquecimento.
- Sempre que possível, tapar as panelas com uma tampa adequada.
- Para cada quantidade de alimentos deve ser usada a panela certa. Uma panela praticamente vazia precisa de muita energia.

Níveis de cozimento

A potência de aquecimento das zonas de cozinhar pode ser ajustada em vários níveis. Na tabela seguinte encontra exemplos para cada um dos níveis.

Nível de cozimento	Adequado para
0	Posição de desligado, aproveitamento do resto de calor
1-2	Manter quente, continuar a cozinhar pequenas quantidades **potência mínima)**
3	Continuar a cozinhar
4-5	Continuar a cozinhar grandes quantidades, continuar a fritar peças grandes
6	Fritar, fazer molhos
7-8	Fritar
9	Levantar fervura, alourar, fritar
P	Nível Power **(potência máxima)**

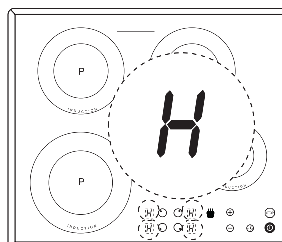
Indicação do calor residual

A placa de cozinhar vitrocerâmica está equipada com uma indicação de calor residual H.

Enquanto que o H estiver aceso após a desconexão, o calor residual pode ser aproveitado para derreter e manter quentes os alimentos.

Depois de a letra H desaparecer, a zona de cozinhar ainda pode estar quente. Perigo de queimaduras!

Numa placa de cozinhar de indução, a vitrocerâmica não aquece directamente, mas sim apenas através do calor de retorno da panela.



Accionamento de teclas

Após o accionamento de uma tecla (de selecção), o comando aqui descrito espera **a seguir** o accionamento de uma tecla seguinte.
O accionamento da tecla seguinte tem que ser sempre **iniciado dentro de 10 segundos**; caso contrário, a selecção é apagada.

As teclas de Mais/Menos podem ser tocadas individualmente ou mantidas permanentemente carregadas.

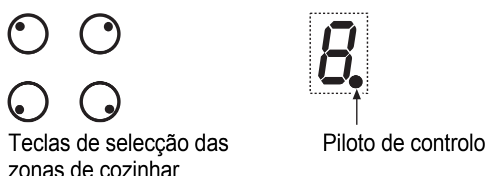
Ligar a placa de cozinhar e uma zona de cozinhar

1. Accione a **tecla LIG/DESL** ⓞ até que os indicadores dos níveis de cozimento mostrem 0. Os pilotos de controlo piscam. O comando está pronto para o funcionamento.
2. A seguir, accione uma **tecla de selecção de zonas de cozinhar** (p. ex. para a frontal esquerda). O piloto de controlo da zona de cozinhar seleccionada é aceso.
3. Seleccione um nível de cozimento com a **tecla Mais** ⊕ ou a **tecla Menos** ⊖.
   Com a tecla Mais é ligado o nível de cozimento 1, com a tecla Menos o nível de cozimento 9.
4. Coloque uma **panela metálica** na zona de cozinhar. O detector de panelas conecta a bobina de indução.
   Enquanto que não houver nenhuma panela metálica na zona de cozinhar, o indicador muda entre o nível de cozimento ajustado e o símbolo ⊔. Por motivos de segurança, a zona de cozinhar é desligada após 10 minutos se não estiver uma panela sobre ela. Observar a este respeito o capítulo «Detector de panelas».

apta para a indução

Para cozinhar simultaneamente noutras zonas de cozinhar, repita os pontos 2 a 4.

No caso de elementos de aquecimento por irradiação, a louça não precisa de ter propriedades magnéticas (proceder conforme o ponto 2 e 3).



Desligar a zona de cozinhar

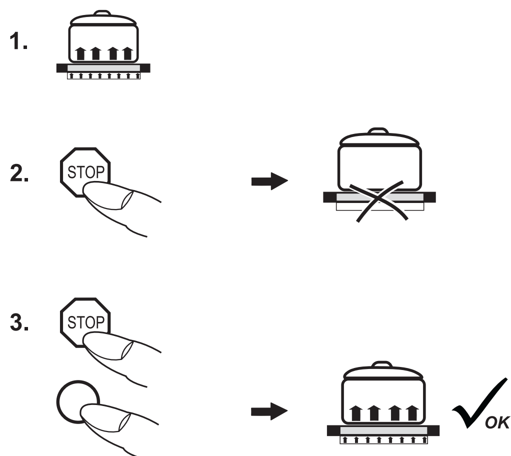
5. O piloto de controlo da zona de cozinhar seleccionada tem que estar aceso. Accionar para isso event. a **tecla de selecção das zonas de cozinhar**.
6. a) Accione várias vezes a **tecla Menos** ⊖ até que o indicador dos níveis de cozimento mostre 0 ou

   b) accione uma vez ao mesmo tempo a **tecla Menos** ⊖ e a **tecla Mais** ⊕. A zona de cozinhar é desligada directamente a partir de cada nível de cozimento ou

   c) accione a **tecla LIG/DESL** ⓞ. Toda a placa de cozinhar é desligada (todas as zonas de cozinhar são desligadas).

Desligar a placa de cozinhar

7. Carregue na **tecla LIG/DESL** ⓞ. A placa de cozinhar é completamente desligada independentemente do ajuste.

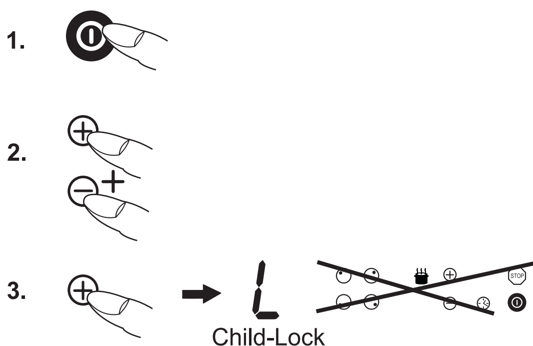


Função STOP

O processo de cozinhar pode ser interrompido brevemente com a função STOP, p. ex. se alguém tocar à porta. Para continuar o processo de cozinhar com os mesmos níveis de cozimento, a função STOP precisa de ser anulada. Se o temporizador estiver ajustado, nesse caso é parado e continua a seguir a funcionar.

Por motivos de segurança, esta função só está disponível por 10 minutos. A seguir a placa de cozinhar é desligada.

1. A louça está nas zonas de cozinhar e os níveis de cozimento desejados estão ajustados.
2. Carregar na **tecla STOP** ⓢ. Em vez dos níveis de cozimento seleccionados, surgem sucessivamente as letras S-T-O-P ou S-T-O.
3. Para terminar a interrupção, accione primeiro a **tecla STOP** ⓢ e a seguir **outra tecla qualquer** (excepto a tecla LIG/DESL).
   O accionamento da segunda tecla tem de ocorrer dentro de 10 segundos; caso contrário, a placa de cozinhar é desligada.

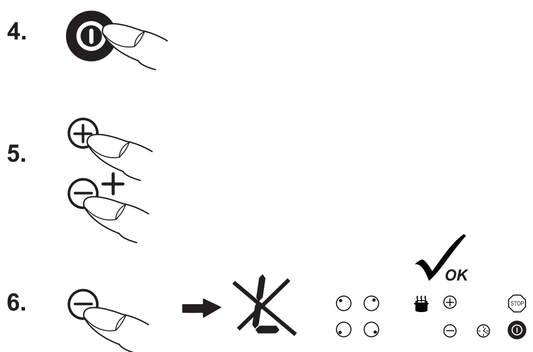


Protecção para crianças

A protecção para crianças tem por objectivo evitar que as crianças liguem involuntária ou voluntariamente a placa de cozinhar de indução. Para o efeito o comando é bloqueado.

Ligar a protecção para crianças

1. Accione a **tecla LIG/DESL** ⓞ para ligar a placa de cozinhar.
2. Logo a seguir, accione simultaneamente a **tecla Mais** ⊕ e a **tecla Menos** ⊖.
3. A seguir, carregue na **tecla Mais** ⊕ para activar a protecção para crianças. Nos indicadores dos níveis de cozimento aparece um L de Child-Lock; o comando fica bloqueado e a placa de cozinhar é desligada.



Desligar a protecção para crianças

4. Carregar na **tecla LIG/DESL** ⓞ.
5. Logo a seguir, accione simultaneamente a **tecla Mais** ⊕ e a **tecla Menos** ⊖.
6. A seguir, carregue na **tecla Menos** ⊖ para desactivar a protecção para crianças. O L desaparece.

Desactivar a protecção para crianças só para um processo de cozinhar

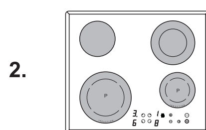
Condição prévia: a protecção para crianças foi ligada segundo os pontos 1-3.

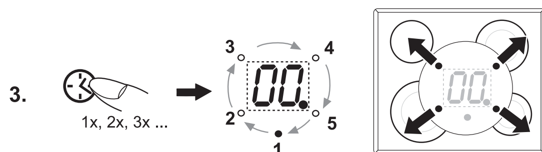
- Carregar na **tecla LIG/DESL** ⓞ.
- Logo a seguir, accione simultaneamente a **tecla Mais** ⊕ e a **tecla Menos** ⊖.
  Agora o utilizador pode ligar uma zona de cozinhar (seleccionar para isso a zona de cozinhar e ajustar o nível de cozimento).
  Depois de desligar a placa de cozinhar, a protecção para crianças volta a estar activada (ligada).

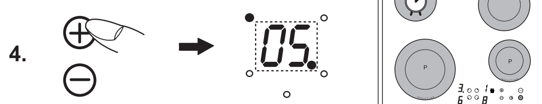
Indicação

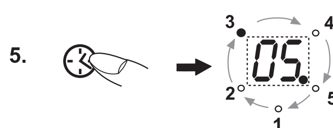
Se houver uma falha da rede, a protecção para crianças ligada é anulada, ou seja, desactivada.









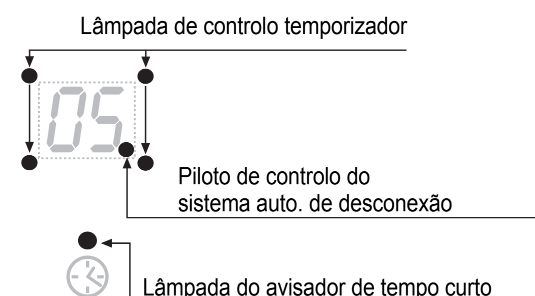




Sistema automático de desconexão (temporizador)

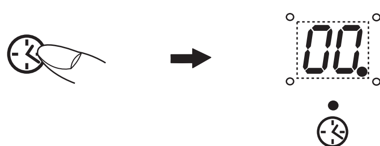
Através do sistema automático de desconexão, cada zona de cozinhar ligada é desconectada automaticamente após um determinado período de tempo ajustável. Pode-se ajustar tempos de cozinhar de 1 até 99 minutos.

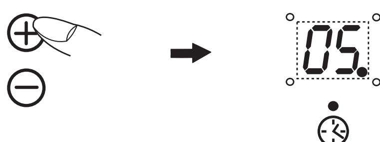
1. Ligar a placa de cozinhar.
2. Ligar uma ou várias zonas de cozinhar e seleccionar os níveis de cozimento desejados.
3. Accionar a **tecla de selecção do temporizador** ⌚. O piloto de controlo do sistema automático de desconexão é aceso.
   Voltar a carregar na tecla até que a lâmpada de controlo do temporizador para a zona de cozinhar desejada pisque.
   Importante: as lâmpadas de controlo do temporizador só podem piscar se as zonas de cozinhar tiverem sido ligadas antes (nível de cozimento superior a 0).
4. Logo a seguir, introduzir o tempo de cozinhar de 1 a 99 minutos com a **tecla Menos** ⊖ ou a **tecla Mais** ⊕.
   Através da tecla Mais, o valor indicado começa com 01, através da tecla Menos com 30. Ao accionar simultaneamente as teclas Mais e Menos, o ajuste é reposto (00).
5. Para a programação do sistema automático de desconexão para mais uma zona de cozinhar, accionar a **tecla de selecção do temporizador** ⌚ até que a lâmpada de controlo do temporizador da zona de cozinhar desejada pisque. A seguir, ajustar o tempo desejado com a **tecla Menos** ⊖ ou a **tecla Mais** ⊕.
6. Quando este tempo tiver decorrido, a zona de cozinhar é desligada. Soa um sinal acústico de tempo limitado que pode ser desligado ao accionar uma tecla qualquer (excepto a tecla LIG/DESL).



Indicações

- Para controlar o tempo decorrido (sistema automático de desconexão), accionar a **tecla de selecção do temporizador** ⌚ até que a lâmpada de controlo do temporizador da zona de cozinhar desejada pisque. O valor indicado pode ser lido e alterado.
- Desactivar previamente o sistema automático de desconexão: seleccionar a zona de cozinhar correspondente (a lâmpada de controlo do temporizador pisca) e carregar simultaneamente nas teclas Mais e Menos.



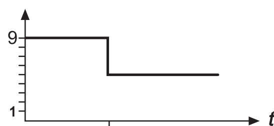


Avisador de tempo curto (cronómetro para ovos)

- Accionar a **tecla de selecção do temporizador** ⌚ até que a lâmpada do avisador de tempo curto acima dessa tecla pisque. Ajustar o tempo em minutos com a **tecla Menos** ⊖ ou a **tecla Mais** ⊕.
- Depois de decorrido o tempo soa um sinal acústico de tempo limitado que pode ser desligado ao accionar uma tecla qualquer (excepto a tecla LIG/DESL).

Indicação

O avisador de tempo curto também permanece em funcionamento quando a placa de cozinhar de indução está desligada. Para alterar o tempo, ligar a placa de cozinhar com a **tecla LIG/DESL** ⓞ.



Sistema automático para levar a fervura

No sistema automático para levar a fervura, a primeira fervura é efectuada com o nível de cozimento 9. Após um determinado período de tempo, o sistema volta automaticamente para um nível de continuação de cozimento mais baixo (1 a 8).

Para usar o sistema automático para levar a fervura só é preciso seleccionar o nível de continuação de cozimento com o qual se pretende continuar a cozinhar, uma vez que a electrónica reduz automaticamente o nível.

O sistema automático para levar a fervura é adequado para receitas que são postas frias sobre as zonas de cozinhar, aquecidas a uma potência elevada e que não precisam de ser constantemente observadas quando são cozinhadas com o nível de continuação de cozimento (p. ex. para cozinhar carne para sopas).

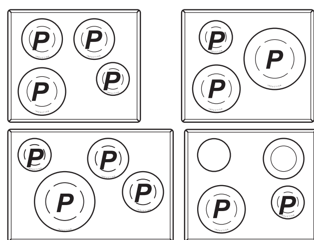
1. Ligar uma zona de cozinhar. O piloto de controlo da zona de cozinhar seleccionada tem que estar aceso. Accionar event. uma **tecla de selecção das zonas de cozinhar**.
2. Ajustar o nível de cozimento 9. Ao voltar a accionar a **tecla Mais** ⊕ é activado o sistema automático de levar a fervura.
   O indicador dos níveis de cozimento mostra alternadamente A e 9. No caso da indução aparece A e ⊔ se não tiver sido colocada uma panela.
3. Logo a seguir, seleccionar com a **tecla Menos** ⊖ um nível de continuação de cozimento mais baixo de 1 a 8.
   A e o nível de continuação de cozimento seleccionado piscam alternadamente.
4. O sistema automático de levar a fervura decorre segundo o programa. Após um determinado período de tempo (ver tabela), o processo de cozinhar é continuado com o nível de continuação de cozimento.

Nível de cozimento ajustado	Sistema automático de levar a fervura Tempo (Min:Seg)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-

No caso de elementos de aquecimento por irradiação, os tempos de levar a fervura são aumentados 20%.

Indicações

- Durante o sistema automático de levar a fervura pode-se aumentar o nível de continuação de cozimento com a tecla Mais ⊕. O accionamento da tecla Menos ⊖ desliga o sistema automático de levar a fervura.
- Se, depois de activar o sistema automático de levar a fervura, se deixar o nível 9 e não se seleccionar um nível de continuação de cozimento mais baixo, o sistema automático de levar a fervura é automaticamente desligado após 10 seg. e o nível 9 mantém-se.
- Se for seleccionado um nível de cozimento mais elevado ou o nível Power for accionado, é possível que o sistema automático de levar a fervura seja desligado por causa de a potência máxima ser ultrapassada (ver gestão do nível Power).



Nível Power (zonas de cozinhar com P)

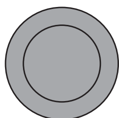
O nível Power coloca à disposição das zonas de cozinhar de indução uma função adicional. Uma quantidade grande de água pode ser levada a ferver rapidamente.

O nível Power trabalha durante 10 minutos e a seguir reduz-se automaticamente para o nível de cozimento 9.

1. Uma zona de cozinhar tem que estar ligada. O piloto de controlo da zona de cozinhar tem que estar aceso. Accionar para isso event. a **tecla de selecção das zonas de cozinhar**.
2. Accionar uma vez a **tecla Power** para activar o nível Power. O indicador dos níveis de cozimento mostra um P.
3. Após 10 minutos, o nível Power é automaticamente desligado. O P desaparece e muda-se para o nível de cozimento 9.

Indicação

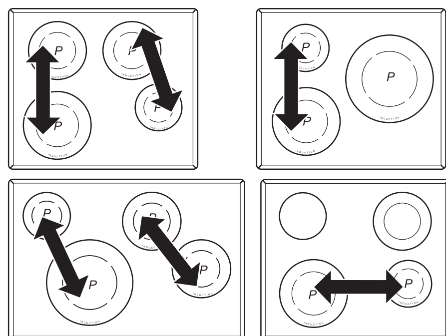
Para desligar previamente o nível Power, carregar na **tecla Menos** ⊖ ou na **tecla Power**.



Conexão do circuito duplo com elementos de aquecimento por irradiação (não com indução)

Para conectar o circuito externo de aquecimento, seleccionar a zona de cozinhar (o piloto de controlo acende) e accionar a **tecla Power**.

Para desconectar, voltar a carregar na tecla ou desligar a zona de cozinhar.


Módulos (gestão do nível Power)

Gestão do nível Power

Duas zonas de cozinhar estão agrupadas - por motivos técnicos - num módulo e dispõem de uma potência máxima.

Se essa margem de potência for ultrapassada ao accionar um nível de cozimento elevado ou a função Power, a gestão do nível Power reduz o nível de cozimento do módulo correspondente da zona de cozinhar.

Primeiro o indicador desta zona de cozinhar pisca e a seguir é indicado constantemente o nível de cozimento máximo possível.



- Desligue e deixe a placa de cozinhar arrefecer antes de a limpar.
- A placa vitrocerâmica não pode, em hipótese alguma, ser limpa com ajuda de um aparelho de limpeza a vapor ou semelhante!
- Ao limpar, ter o cuidado de só passar brevemente com o pano sobre a **tecla LIG/DESL**. Assim evita que a placa seja conectada involuntariamente!

Placa de cozinhar vitrocerâmica

Importante! Nunca utilize produtos de limpeza agressivos, como p. ex. produtos abrasivos, esponjas para limpar panelas que risquem, removedores de ferrugem e manchas, etc.

Limpeza após a utilização

1. Limpe toda a placa de cozinhar sempre que estiver suja - o melhor é limpar após cada utilização. Use para isso um pano húmido e um pouco de detergente. A seguir, esfregue a placa de cozinhar com um pano limpo para a secar, de forma a que não fiquem resíduos de detergente na superfície.

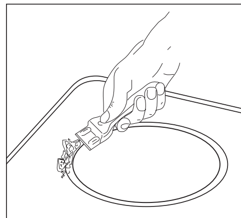
Conservação semanal

2. Limpe e conserve com esmero toda a placa de cozinhar uma vez por semana com produtos de limpeza do tipo comercial para vitrocerâmica.
Observe sem falta as indicações do fabricante.
Quando são aplicados, os produtos de limpeza formam uma camada de protecção na placa que repele água e sujidades. Todas as sujidades ficam sobre esta camada e, consequentemente, podem ser removidas com maior facilidade. A seguir, esfregue a superfície com um pano limpo para a secar.
Não podem ficar resíduos de produtos de limpeza na superfície, uma vez que têm um efeito agressivo ao aquecer e alteram a superfície.

Sujidades especiais

Sujidades fortes e manchas (manchas de calcário, manchas nacaradas) são mais fáceis de remover quando a placa de cozinhar ainda está morna. Utilize para isso produtos de limpeza do tipo comercial. Proceda tal como explicado no ponto 2.

Restos de comida secos devem ser primeiro amolecidas com um pano molhado e, a seguir, os restos de sujidade podem ser removidos com um raspador especial para placas de cozinhar vitrocerâmicas. A seguir, limpe a superfície tal como é descrito no ponto 2.



Açúcar queimado e plástico derretido deve ser removido imediatamente - ainda quente - com um raspador. A seguir, limpe a superfície tal como é descrito no ponto 2.

Grãos de areia que eventualmente possam cair sobre a placa de cozinhar ao descascar batatas ou lavar salada pode provocar riscos ao deslocar as panelas. Tenha por isso o cuidado de não deixar grãos de areia sobre a superfície.

Alterações de cor da placa de cozinhar não têm qualquer influência sobre a função e a estabilidade da vitrocerâmica. Não se trata de uma danificação da placa de cozinhar, mas sim de resíduos que não foram removidos e, por isso, ficam queimados.

Partes brilhantes são provocadas por fricção dos fundos das panelas, especialmente quando se usa panelas com fundo de alumínio, ou por produtos de limpeza inadequados. Estas partes são muito difíceis de retirar com produtos de limpeza do tipo comercial. É possível que a limpeza tenha que ser repetida várias vezes. Devido à utilização de produtos de limpeza agressivos e aos fundos de panelas abrasivos, com o passar do tempo os adornos são lixados e surgem manchas escuras.

Caso surjam problemas

P



As operações e reparações efectuadas no aparelho por pessoas não qualificadas são perigosas, uma vez que existe perigo de choque eléctrico e curto-circuito. Não efectue trabalhos deste tipo, para evitar lesões corporais e danos no aparelho. Por isso, solicite por isso a execução desses trabalhos a um electricista autorizado, como p. ex. a uma Assistência Técnica.

Observe o seguinte!

Caso ocorram falhas no seu aparelho, verifique primeiro através destas instruções de uso se pode reparar sozinho as respectivas falhas.

Em seguida encontra conselhos para solucionar falhas.

Os fusíveis disparam várias vezes?

Chame uma Assistência Técnica ou um electricista!

Não é possível voltar a ligar a placa de cozinhar de indução?

- O fusível da instalação da casa (caixa de fusíveis) disparou?
- O cabo de ligação à rede está conectado?
- As teclas de sensor estão bloqueadas (segurança para crianças), ou seja, é indicado um L?
- As teclas de sensor estão em parte cobertas por um pano húmido, por líquido ou por um objecto metálico? Por favor retire.
- É usada louça errada para cozinhar? Consulte capítulo «Louça para placa de cozinhar de indução».

O símbolo ⌐ pisca e soa um sinal acústico permanente de tempo limitado.

As teclas de sensor Touch-Control estão permanentemente accionadas devido a restos de comida, louça ou outros objectos.
Solução: limpar a superfície ou remover o objecto.
Para eliminar o símbolo, ⌐ carregue na mesma tecla ou desligue e volte a ligar a placa de cozinhar.

O código de erro E2 é indicado?

A electrónica está demasiado quente. Verificar a instalação da placa de cozinhar, atender em especial a uma boa ventilação.
Ver capítulo Protecção contra o sobreaquecimento.

O código de erro U400 é indicado?

A placa de cozinhar está mal ligada. O comando desliga após 1s e soa um sinal acústico permanente. Ligar a tensão de rede correcta.

É indicado um código de erro (ERxx ou Ex)?

Há um defeito técnico. Por favor chame a Assistência Técnica.

Aparece o símbolo da panela ⊔?

Uma zona de cozinhar foi ligada e a placa de cozinhar espera pela colocação de uma panela adequada (detector de panelas). Só a seguir é que é emitida potência.

O símbolo da panela ⊔ continua a aparecer apesar de ter sido colocada uma panela sobre a zona de cozinhar?

A panela não é adequada para indução ou tem um diâmetro demasiado pequeno.

As panelas usadas emitem ruídos?

Isso tem motivos técnicos; não há qualquer perigo para a placa de cozinhar de indução ou para a panela.

A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar após a desconexão?

Isso é normal, porque a electrónica é arrefecida.

A placa de cozinhar emite ruídos (ruído de clique ou de estalido)?

Isso tem motivos técnicos e não pode ser evitado.

A placa de cozinhar tem fissuras ou rupturas?

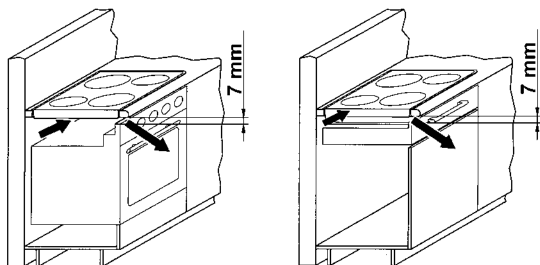
Em caso de fissuras, rachaduras ou rupturas na placa de cozinhar vitrocerâmica, desligar imediatamente o aparelho. Desconecte imediatamente o fusível da casa e chame a Assistência Técnica.

Indicações de segurança para o instalador de móveis de cozinha

- Os contraplacados, as colas e os revestimentos de material sintético dos móveis adjacentes têm que ser resistentes à temperatura (>75°C). Se os contraplacados e os revestimentos não forem suficientemente resistentes à temperatura podem-se deformar.
- A montagem deve ser efectuada de forma a garantir uma protecção contra contactos acidentais.
- A utilização de ripas de fechamento com a parede no balcão de serviço atrás da placa de cozinhar é permitida desde que as distâncias mínimas sejam mantidas de acordo com os desenhos de montagem.
- As distâncias mínimas dos entalhes da placa para trás devem ser respeitados conforme os desenhos de montagem.
- Na montagem directamente ao lado de um armário alto é necessário manter uma distância mín. de 40 mm. A superfície lateral do armário alto deve ser revestida com um material resistente ao calor. Devido às exigências técnicas, a distância mínima deve equivaler no mínimo a 300 mm.
- A distância entre a placa de cozinhar e o exaustor tem que ser pelo menos tão grande como está definido nas instruções de montagem do exaustor.
- Os materiais de embalagem (películas plásticas, esferovite, pregos, etc.) têm que ser afastados do alcance de crianças, uma vez que constituem eventuais fontes de perigo. As peças pequenas podem ser engolidas e as películas plásticas podem provocar asfixia.

Ventilação

- A parte traseira do armário inferior precisa de ser aberta nesta área do entalhe do balcão de serviço para que haja uma circulação de ar.
- Remover a ripa de través frontal do móvel para que haja uma abertura de passagem de ar de pelo menos 7mm abaixo do balcão de serviço ao longo de toda a largura do aparelho.



- As réguas de través que eventualmente se encontrem por baixo do balcão de serviço devem ser retiradas pelo menos na área do entalhe do balcão de serviço.
- A distância entre a placa de cozinhar de indução e o móvel de cozinha ou os aparelhos integráveis precisa de ser escolhida de forma a garantir uma ventilação e evacuação do ar suficiente da indução.
- Evitar formação excessiva de calor na parte inferior, p. ex., causada por um forno sem ventilador de circulação axial.
- Se nos fogões integráveis for realizada a operação de pirólise, a placa de cozinhar de indução não pode ser utilizada.

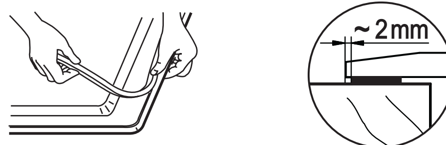
Montagem

Indicações importantes

- Se a placa de cozinhar estiver assente sobre partes de móveis (paredes laterais, gavetas, etc.), tem que ser instalado um fundo intermédio, a uma distância mínima de 20 mm em relação à parte inferior da placa de cozinhar, de modo a que se torne impossível um contacto acidental com a parte inferior da placa de cozinhar. O fundo intermédio só pode ser removível com ferramentas.
- Devido ao perigo de incêndio, é necessário ter o cuidado de não dispor nem colocar directamente ao lado ou sobre a placa de cozinhar objectos facilmente inflamáveis ou deformáveis com o calor.

Vedação da placa de cozinhar

Antes da montagem é necessário inserir sem falhas a vedação da placa de cozinhar anexa.



- É preciso evitar que os líquidos penetrem entre o rebordo da placa de cozinha e o balcão de serviço, ou entre o balcão de serviço e a parede e chegue até aos aparelhos eléctricos eventualmente instalados por baixo do balcão.
- No caso de montagem da placa de cozinhar num balcão de serviço com superfície desigual, p. ex. com um revestimento de cerâmica ou similar (azulejos, etc.), é necessário remover a vedação eventualmente existente na placa de cozinhar e efectuar a calafetagem entre a zona de cozinhar e o balcão de serviço com materiais de vedação sintéticos (Kitt).
- **Não colar a placa de cozinhar em hipótese alguma com silicone!** De outra forma, não é possível desmontar a placa mais tarde sem a danificar.

Entalhe no balcão de serviço

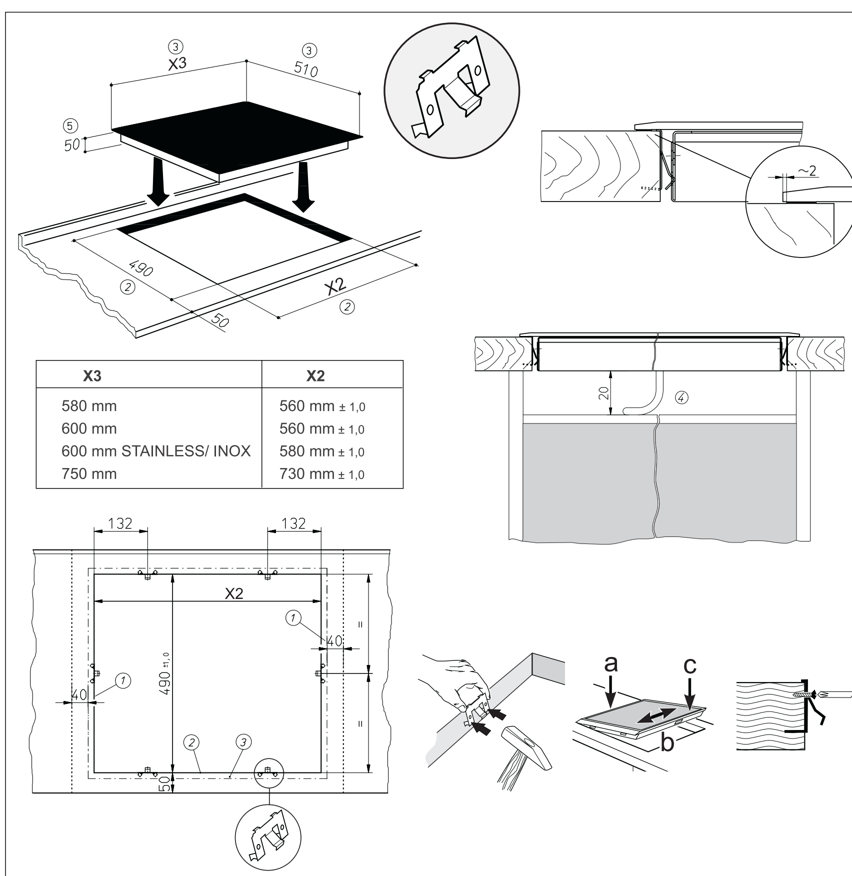
O entalhe no balcão de serviço deve ser efectuado o mais exacto possível com uma boa lâmina de serra plana ou com uma fresa vertical. A seguir, as superfícies de corte devem ser seladas para que não haja penetração de humidade.

O entalhe na placa de cozinhar é efectuado de acordo com as ilustrações.

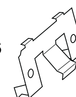
A placa de cozinhar vitrocerâmica tem necessariamente que estar posicionada de forma plana e nivelada. Uma tensão pode causar a ruptura da placa de vidro.

Controlar a vedação da placa de cozinhar quanto ao seu perfeito assentamento e a um revestimento sem falhas.

A placa de cozinhar vitrocerâmica é fixada com clipes ou com braçadeiras.



X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 1,0

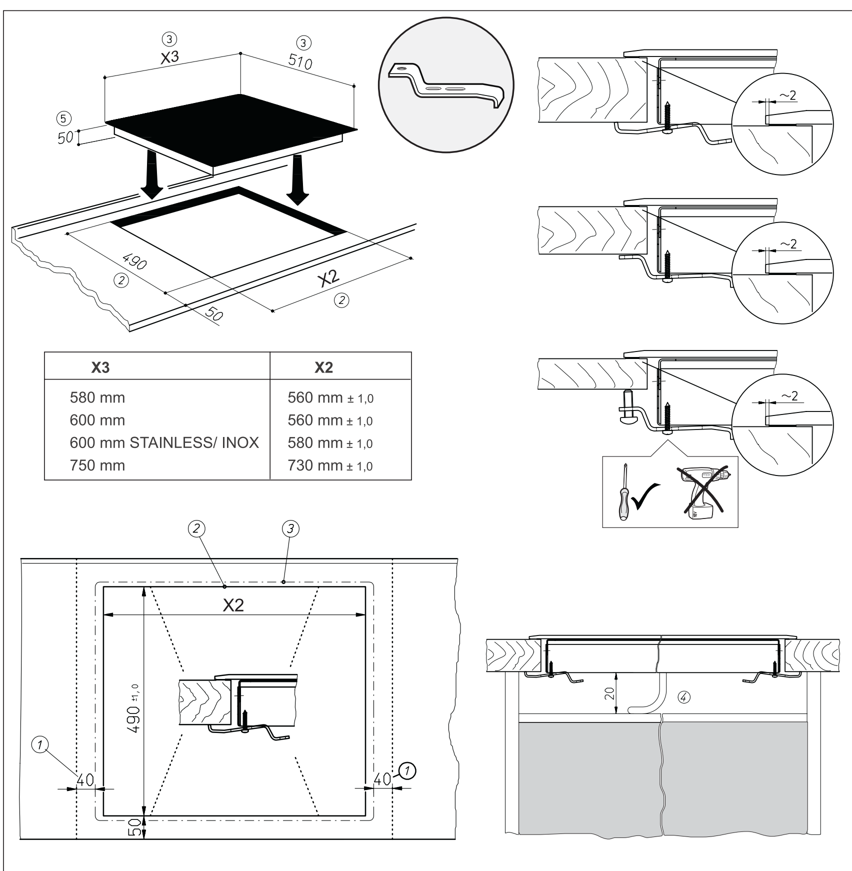
Clipes 

- Crave os clipes no entalhe do balcão nas distâncias indicadas nas ilustrações seguintes. Com o encosto horizontal não é necessário um alinhamento da altura.
- Importante: o encosto horizontal dos clipes tem que estar alinhado sobre o balcão de serviço (evitar o perigo de ruptura).
- Seguindo a ilustração, posicione a placa de cozinhar à esquerda (a), alinhe-a (b) e prenda-a com clipes (c).
- Para proteger os clipes podem ser usados parafusos.

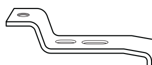
Importante:

Se, ao ser instalada, a placa vitrocerâmica não ficar bem ajustada ou ficar sob tensão, há perigo de ruptura da mesma!

① Distância mínima até às paredes adjacentes
② Medida de fresagem
③ Medida exterior da placa de cozinhar
④ Passagem do cabo na parede traseira
⑤ Altura da montagem



X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 1,0

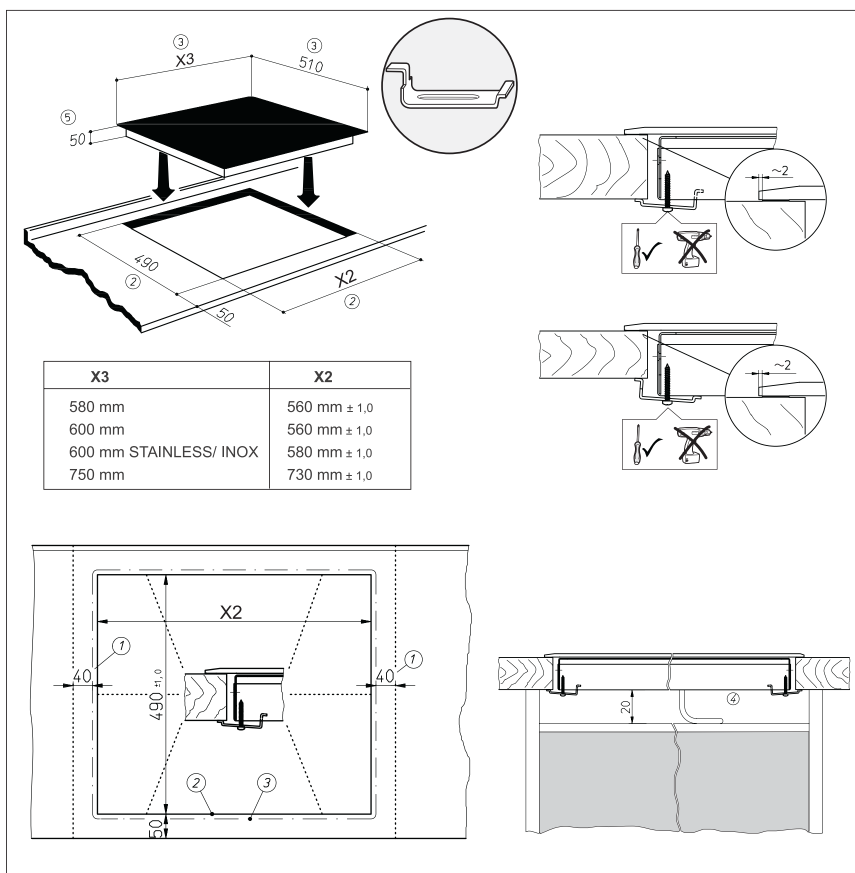
Braçadeiras 

- Coloque a placa de cozinhar e alinhe-a.
- Aplique as braçadeiras a partir de baixo com os parafusos nas perfurações de fixação previstas para o efeito, alinhe e aperte bem.
- Aperte os parafusos apenas com uma chave de parafusos manual; não utilize uma aparafusadora sem fio.
- Atenda à posição correcta da braçadeira no caso de balcões de serviço estreitos. Para equilibrar é necessário utilizar um parafuso métrico na braçadeira.

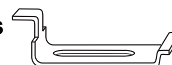
Importante

Se, ao ser instalada, a placa vitrocerâmica não ficar bem ajustada ou ficar sob tensão, há perigo de ruptura da mesma!

① Distância mínima até às paredes adjacentes
② Medida de fresagem
③ Medida exterior da placa de cozinhar
④ Passagem do cabo na parede traseira
⑤ Altura da montagem



X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 1,0

Braçadeiras 

- Coloque a placa de cozinhar e alinhe-a.
- Aplique as braçadeiras a partir de baixo com os parafusos nas perfurações de fixação previstas para o efeito, alinhe e aperte bem.
- Aperte os parafusos apenas com uma chave de parafusos manual; não utilize uma aparafusadora sem fio.
- Atenda à posição correcta da braçadeira no caso de balcões de serviço estreitos.

Importante

Se, ao ser instalada, a placa vitrocerâmica não ficar bem ajustada ou ficar sob tensão, há perigo de ruptura da mesma!

1. Distância mínima até às paredes adjacentes
2. Medida de fresagem
3. Medida exterior da placa de cozinhar
4. Passagem do cabo na parede traseira
5. Altura da montagem

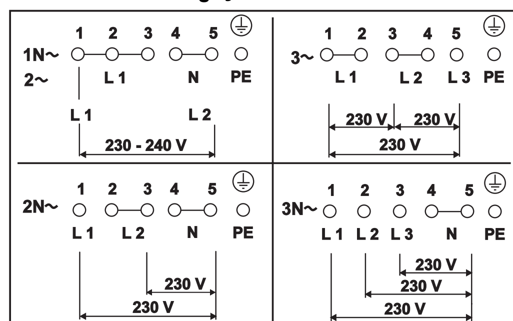
Ligação eléctrica

- **A ligação eléctrica só pode ser efectuada por um técnico autorizado!**
- As normas legais e as condições de ligação da empresa local de abastecimento de energia eléctrica têm que ser completamente respeitadas.
- Na ligação do aparelho deve ser instalado um dispositivo que possibilite separar o aparelho da rede eléctrica em todos os pólos com uma distância de abertura de contacto de no mínimo 3 mm. Como dispositivos apropriados de separação são válidos interruptores automáticos, fusíveis e contactores.
- Na ligação e reparação do aparelho, desligar o aparelho da rede eléctrica por intermédio de um destes dispositivos.
- O condutor de protecção precisa de ser tão longo que, em caso de falha da redução de estiragem, seja submetido a uma estiragem apenas após os fios condutores de corrente.
- Todos os cabos supérfluos devem ser removidos da área de instalação em baixo do aparelho.
- Tenha atenção para que a tensão de rede existente esteja de acordo com a indicada na placa de características do aparelho.
- Para se efectuar a ligação, é necessário soltar a tampa do compartimento de distribuição, no lado de baixo do aparelho, para se ter acesso ao terminal de ligação. Depois de efectuada a ligação, deve-se fixar novamente a tampa e travar o cabo de ligação com a braçadeira de segurança para evitar a tracção sobre o cabo.
- O cabo de ligação tem de corresponder no mínimo ao tipo H05 VV-F.
- Se o cabo de ligação deste aparelho se danificar, este tem de ser substituído pelo fabricante, pela Assistência Técnica ou por outra pessoa com uma qualificação semelhante, de forma a evitar situações de perigo.
- A montagem deve ser efectuada de forma a garantir uma protecção total contra contactos acidentais.
- Atenção: A ligação incorrecta leva à destruição total da electrónica de potência.

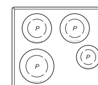
Cargas conectadas

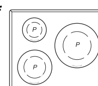
Tensão de rede: 400-415V 2N~, 50-60 Hz
Tensão nominal dos componentes: 230 - 240V

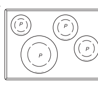
Possibilidades de ligação

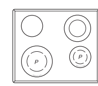


Características técnicas

Medidas	
Placa de cozinhar	
altura/ largura/ profundidade mm	50 x 600 x 510
Zonas de cozinhar	
atrás à esquerda Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)* 
à frente à esquerda Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
à frente à direita Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
atrás à direita Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)*
Placa de cozinhar, total kW	7,4

Medidas	
Placa de cozinhar	
altura/ largura/ profundidade mm	50 x 600 x 510
Zonas de cozinhar	
atrás à esquerda Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)* 
à frente à esquerda Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
à direita Ø cm / kW	26/ 2,4 (3,2)*
Placa de cozinhar, total kW	6,9

Medidas	
Placa de cozinhar	
altura/ largura/ profundidade mm	50 x 750 x 510
Zonas de cozinhar	
atrás à esquerda Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)* 
à frente à esquerda Ø cm / kW	26/ 2,4 (3,2)*
à frente à direita Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)*
atrás à direita Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)*
Placa de cozinhar, total kW	7,4

Medidas	
Placa de cozinhar	
altura/ largura/ profundidade mm	50 x 600 x 510
Zonas de cozinhar	
atrás à esquerda Ø cm / kW	14,5/ 1,2 
à frente à esquerda Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
à frente à direita Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
atrás à direita Ø cm / kW	18 ou 12/ 1,7 ou 0,7
Placa de cozinhar, total kW	6,6

* Potência com o nível Power activado

Colocação em funcionamento

Após a montagem da placa e depois de aplicar a tensão de alimentação (ligação à rede) é primeiro efectuado um teste automático do comando e é indicada uma informação de serviço para a Assistência Técnica.

Limpar brevemente com uma esponja e água com sabão a superfície da placa de cozinhar e, a seguir, secar bem.